



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

Jour	Menu	Gluten (1)	Lactose (2)	Céramides (2)	Sésame (3)	Sulfites (3)	Moutarde (3)	Mollusques (3)	Crustacés (3)	Poissons (3)	Œufs (3)	Fruits à coque (3)	Noix (3)	Miel (3)	Moutarde (3)
Lundi 15 JUN	SALADE DE TOMATES														
	OMELETTE / POELEE DE LEGUMES	X	X	X											
	BRIE		X												
	PATE DE FRUITS									X					
Mardi 16 juin	SALADE VERTE VINAGRETTE				X										X
	GRATIN DE POISSONS AUX QUENELLES	X	X	X	X			X	X						X
	SALCE NANTUA														X
	MELON														X
mercredi 17 juin	CONCOMBRE BULGARE				X	X	X								X
	MACARONI JAMBON	X	X	X	X										X
	FAISSELLES				X										X
	BANANE														X
JEUDI 18 JUN	CAROTTES RAPEES				X										X
	CHIPOLATAS /POMMES SAUTEES				X										X
	COMTE				X										X
	SALADE DE FRUITS														X
vendredi 19 juin	MEXI TACOS (gâchette, salade, steak, tomates, sauce fromagère)	X	X	X	X	X			X	X	X				X
	FRITES		X												X
	PASTEOQUES														X
Tous les jours : Pain	LE PAIN DE ZAZOU	X												X	

Légende :
 (1) Céréales contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
 (2) Fruits à Coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland
 (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux est supérieur à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO
 GAEC de L'Abreuvoir (38510)
 Origine de nos Viandes