








# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

semaine du 13 au 17 juillet 2026 CENTRE AERE

Jour	Menu	M e n u v e g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C e u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	S o j a	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s (3)	M o u l t a r d e	C é l e r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 13 JUILLET	TOMATES MOZZARELLA				X	X					X					
	COLIN BEURRE BLANC/SEMOULE		X	X	X	X	X		X							X
	GLACE SUNDAE			X	X						X					
Mardi 14 JUILLET	FERIE															
Mercredi 15 JUILLET	MESCLUN COMPOSE 					X					X	X				
	CHILI VEGETARIEN /RIZ 					X					X					
	GOUDA			X							X					
	COMPOTE BANANE FRAISES										X					
Jeudi 16 JUILLET	MELON										X					
	AIGUILLETTE DE POULET PANEES / LENTILLES		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			
	YAOURTS 			X							X					
	BANANE										X					
Vendredi 17 JUILLET	CELERIS REMOULADE 			X	X	X	X				X	X				
	TAGLIATELLES A LA CARBONARA 		X	X	X	X	X				X					
	VACHE QUI RIT				X						X					
	PASTEQUE										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 Coques : 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

