











Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 20 au 24 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 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 20 JUILLET	SALADE HARICOTS VERTS 					X					X	X				
	COLIN PANE D ALASKA / RIZ 		X	X	X	X	X				X					X
	CAMEMBERT				X						X					
	NECTARINE										X					
Mardi 21 JUILLET	MELON										X					
	SAUTE DE PORC A LA TOMATES /PENNES		X	X	X	X	X				X					
	FLAN CAMEL			X	X						X					
Mercredi 22 JUILLET	CONCOMBRE BULGARE 				X	X					X	X				
	COUSCOUS VEGETARIEN 		X			X					X					
	BUCHE DE CHEVRE				X											
	PASTEQUE										X					
Jeudi 23 JUILLET	SALADE VERTE 					X					X	X				
	SAUCISSE DE TOULOUSE /PUREE 				X	X					X					
	SALADE DE FRUITS DE SAISON										X					
Vendredi 24 JUILLET	TABOULE					X					X					
	ESCALOPE DE DINDE CREMEUSE/CARC 		X	X	X	X	X				X					
	FAISSELLE 				X						X					
	BANANE										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

