













# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 24 AU 28 AOUT 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 24 AOUT	MACEDOINE 			X	X	X				X	X				
	COLIN PROVENCAL /POMMES NOISETTES 			X	X	X	X			X					X
	COMTE 				X					X					
	PECHES									X					
MARDI 25 AOUT	ROSETTE					X				X					
	CEUFS / EPINARDS / SEMOULE COUSCOUS		X	X	X	X	X			X					
	YAOURT 				X					X					
	ABRICOTS									X					
MERCREDI 26 AOUT	SALADE DE RIZ					X				X	X				
	AIGUILLETTE DE POULET /COURGET 		X	X	X	X	X								
	BRIE				X					X					
	PASTEQUE									X					
JEUDI 27 AOUT	SALADE VERTE 					X				X	X				
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE /FROMAGE R 		X	X	X	X	X	X		X					
	BRUGNON									X					
VENDREDI 28 AOUT	SALADE DE HARICOTS VERTS 					X				X	X				
	GRATIN DE QUENELLES /CHAMPIGNONS 		X	X	X	X	X	X		X					
	FAISSELLE 				X										
	MELON									X					
Tous les jours : Pain	LE FOURNIL DE BRIOD		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

