









Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Oeufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 17 AOUT	BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE					X				X	X				
	RAVIOLIS GRATINES 		X	X	X	X	X	X		X	X				
	COMPOTE									X					
MARDI 18 AOUT	COLESLAW			X	X	X				X	X				
	COLIN MEUNIERE:POMMES RISSOLEES		X	X	X	X	X	X		X					X
	YAOURT AROMATISES				X					X					
MERCREDI 19 AOUT	SALADE VERTE CROUTONS 		X			X	X	X		X	X				
	COQUILLETES AU JAMBON		X		X	X				X					
	TOMME BLANCHE				X					X					
	PECHE									X					
JEUDI 20 AOUT	LENTILLES A L ECHALOTE					X				X	X				
	LASAGNES CHEVRE EPINARD 		X	X	X	X	X	X	X	X					
	CREME AU CHOCOLAT 		X	X	X					X					
VENDREDI 21 AOUT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 					X				X	X				
	PETITS POIS / STEACK HACHES 					X				X					
	GLACE A LA VANILLE		X	X	X	X				X					
Tous les jours : Pain	le pain de briord		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'Abbayevier, 38510

Origine de nos Viandes

