



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	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 14 septembre	ROSETTE CORNICHONS					X				X					
	PAVE DE POISSON A LA TOMATE / SEMOULE		X	X	X	X		X	X	X					X
	TOMME DE SAVOIE				X					X					
	PRUNES									X					
MARDI 15 septembre	BETTERAVES EN VINAIGRETTE					X				X	X				
	ROTI DE DINDE / POMMES DE TERRE SAUTEES					X				x					
	COMTE				X					X					
	BANANE									X					
MERCREDI 16 septembre	MIX CRUDITES				X	X				X	X				
	TARTE PROVENCALE / HARICOTS		X	X	X	X	X		X	X					
	FAISSELLE				X										
	ANANAS									X					
JEUDI 17 septembre	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE					X				X	X				
	PATES A LA CARBONARA		X	X	X	X	X		X	X					
	ECLAIRS AU CHOCOLAT		X	X	X	X	X	X	X	X					
VENDREDI 18 septembre	MACEDOINE DE LEGUMES			X	X	X				X	X				
	STEACK HACHE/ FRITES					X				x					
	PETITS SUISSES AROMATISES				X					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 Quennsland

(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

