



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C é 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 28 SEPTEMBRE	CELERI REMOULADE			X	X	X					X	X				
	COLIN BORDELAISE		X	X	X	X	X				X					X
	FAISSELLE 				X											
	PRUNE										X					
MARDI 29 SEPTEMBRE 	SALADE VERTE					X					X	X				
	COQUILLETTE JAMBON FROMAGE		X	X	X	X	X		X		X	X				
	MILKSHAKE AUX FRUITS				X						X					
MERCREDI 30 SEPTEMBRE	CAROTTES RAPEES					X					X	X				
	COTES DE PORC/ FARFALLES		X	X		X					X	X				
	YAOURT 				X						X					
	COMPOTE DE POMMES				X						X					
JEUDI 1 OCTOBRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON				X	X					X					
	COUSCOUS AU POULET		X			X	X	X	X		X					
	COMTE				X						X					
	RAISIN										X					
VENDREDI 2 OCTOBRE	TABOULE		X	X		X	X				X	X				
	GRATIN DE COURGETTE VIANDE HACHEE 		X	X	X	X	X				X	X				
	EMMENTAL				X						X					
	POIRES										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

