



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Jour	Menu	M e n u v e g e 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	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 5 OCTOBRE	SALADE DE RIZ (riz, tomates, thon)					X				X	X			X
	COLIN MEUNIERE /GRATIN DE COU 		x	x	x	x	x	x	x	x				X
	TOMME BLANCHE				X					X				
	KIWIS 									X				
MARDI 6 OCTOBRE	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE 				X	X				X				
	EMINCE DE VOLAILLE/COQUILLETES 		X	X	X	X					X			
	BRIE				X					X				
	FLAN AU CHOCOLAT			X	X					X				
MERCREDI 7 OCTOBRE	CRUDITES VARIEES					X				X	X			
	STEAK HACHE /POMME NOISETTE 			X	X	X				X				
	YAOURT 				X									
	BANANE									X				
JEUDI 8 OCTOBRE	SALADE VERTE 					X				X	X			
	CHILI VEGETARIEN/ RIZ					X				X				
	FAISSELLES 				X									
	RAISINS									X				
VENDREDI 9 OCTOBRE	SALADE PIEMONTAISE			X	X	X		X		X	X			
	BŒUF BOURGUIGNON/CAROTTES 					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

