



Menu du Restaurant Scolaire



& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Jour	Menu	M e n u V é g é t a r i e n e	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 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 12 OCTOBRE	Celeris sauce au miel et Curry					X				X	X				
	Blanquette Végétarienne /riz		x		X	X				X					
	Yaourt Allagnat				X										
	POIRE AU SIROP				x					x					
MARDI 13 OCTOBRE	Salade de pates au Basilic		X	x		X				X	X				
	roti de porc aux pruneaux					X				x					
	purée de potiron à la muscade				X					x					
	pate de fruits									X					
MERCREDI 14 OCTOBRE	SAUCISSON /CORNICHONS					X				x					
	colin d'alaska pané /semoule à la tomate		x	X	x	x	X	x	x	x	X				X
	comte				X										
	prunes									X					
JEUDI 15 OCTOBRE	carottes rapées à l'orange					X				X	x				
	pilon de poulet crème moutardée			x	x	x					X				
	coquillettes		x	x		x									
	Yaourt Allagnat				X										
	POMMES									X					
VENDREDI 16 OCTOBRE	potage Dubarry				X	X				X					
	sauté de PORC					X				X					
	haricots verts a l'ail									x					
	CREME CHOCOLAT		X	X	X	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 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

