



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 19 AU 23 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)	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 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 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 19 Octobre	salade verte					X					x	x				
	sauté de poulet /coquillettes		x			x		x			x					
	Comté				x						X					
	pomme										X					
Mardi 20 Octobre	coleslaw			x	x	X					x	X				
	lasagne chevre épinards		x	x	x	X	x	x	x	x	x					
	Yaourt vanille				X											
	Banane										X					
Mercredi 21 Octobre	carottes rapées					X					x	x				
	bœuf bourguignon/semoule		X			X										
	creme dessert vanille				X						x					
Jeudi 22 Octobre	Macédoine de légumes			x		X					x	X				
	Colin alaska pané		X	x	X	x	x	x	x	x	x					X
	pommes de terre rissolées					X					x					
	tomme de savoie				X											
	poires										x					
Vendredi 23 Octobre	salade de pomme de terre					X					x	X				
	omelette / haricots verts			x		x					x					
	KIRI				x						x					
	Compote pommes										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

Yaourts et Fromages : GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

Toutes nos préparations sont « fait maison » : entrée, plat, dessert – Les fromages, fruits et légumes frais sont coupés dans notre cuisine.

Liste de nos fournisseurs consultable sur le logiciel de réservation.

Menus sous réserve de modifications de dernière minute, pour contrainte d'approvisionnement

Plat modifié