



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 26 au 30 OCTOBRE

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	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 26 Octobre	SALADE DE TOMATES					x				X				
	Sauté de dinde					x								
	pommes noisette		x	x	X	x	X			X				
	Faisselle				x					X				
	orange									x				
Mardi 27 Octobre	salade verte croustons		x			x				x	x			
	macaronis à la bolognaise		x	x		x	X		x	x				
	yaourts Aromatisés				x					x				
mercredi 28 Octobre	salade de riz					X					X			
	chipolatas					X				X				
	lentilles au jus					X				X				
	kiri				X					x				
	kiwis									X				
jeudi 29 Octobre	betterave vinaigrette					x				x	x			
	couscous Végétarien		x			x	X			x				
	comté				x					x				
	Salade de fruits									x				
Vendredi 30 Octobre	Carottes rapées				x	X				x	x			
	raviolis au bœuf /fromage rapés		x	x	x	x	x	x	x	x	X			
	GATEAUX ANNIVERSAIRE		X	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



Origine de nos Viandes



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



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