



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 21 au 25 septembre 2026

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 21 Septembre	CAROTTES RAPEES 					X				X	X			
	BLANQUETTE DE POISSON / SEMOULE 		X	X	X	X				X				
	EMMENTAL				X					X				
	PASTEQUE									X				
MARDI 22 Septembre	SALADE DE LENTILLES 					X				X	X			
	ŒUFS FLORENTINE/EPINARDS 		X	X	X	X		X	X	X	X			
	FAISSELLES 				X									
	BANANE									X				
MERCREDI 23 Septembre	FEUILLETES AU FROMAGE		X	X	X	X	X			X				
	FILET DE POULET 					X				X				
	CHOUX FLEUR A LA CREME				X					X				
	POMME 									X				
JEUDI 24 Septembre	SALADE VERTE					X				X	X			
	HACHIS PARMENTIER 				X	X					X			
	YAOURT AROMATISES				X					X				
VENDREDI 25 Septembre	 TOMATE/FETA				X	X				X	X			
	ROTI DE PORC / POMMES NOISETTE				X	X	X			X				
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS		X	X	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 supérieure à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO 

GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

