



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 02 au 06 novembre 2026



menu d'Halloween différé pour la rentrée

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 (2)	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	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 2 novembre	LE Chaudron de la sorcière (velouté de courges et pommes de terre)				x	x				x					
	Cuisses de Corbeau au sang de vampire (pilons de poulet basquaise)					x				x					
	melace d'Orties (epinards crémeux)		X	x		X				x					
	Lait de limace (comté)				x										
	fruit diabolique (clementines)									x					
Mardi 3 novembre	TABOULE		x			x	x			x					
	dos de colin pané / choux fleurs		x	X	x	X	X			X	X				x
	flan à la vanille				x					x					
Mercredi 4 novembre	carottes rapées					x				x	x				
	gratin de pates au jambon		x	X	x	x				X	X				
	yaourts aromatisés				x					x					
Jeudi 5 novembre	salade verte					x				x	x				
	chili Végétarien (riz/ légumes pois chiches)					x				x	X				
	FROMAGE BLANC				x					X					
	banane									x					
Vendredi 6 novembre	céleris rémoulade					x				x	x				
	saucisson a cuire					x				X					
	pommes vapeur					X				x					
	brie				x					x					
	kiwis									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 Quennsland

(3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux est supérieur à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO



Origine de nos Viandes

