



Menu du Restaurant Scolaire

6 Tableau des allergènes

semaine du 23 au 27 novembre 2026

Jour	Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Lundi 23 Novembre	coleris remoulade																															
	Quenelles de brochet sauce Nantua/riz																															
	Camembert																															
	orange																															
Mardi 24 Novembre	VELOUTE DE CHOUX FLEUR																															
	HAMBURGER / FRITES																															
	petits Suisse aromatisés																															
Mercredi 25 Novembre	feuilletés au fromage																															
	chipolatas /entilles																															
	Emmental																															
	démêtinne																															
Jeudi 26 Novembre	Salade iceberg, parmesan et croûtons																															
	Chili au légumes/ riz																															
	FROMAGE BLANCS																															
	coulis de framboises																															
Vendredi 27 Novembre	salade de haricots verts																															
	macarons au jambon et fromage																															
	gâteau anniversaire novembre																															
Tous les jours - Pain																																

Légende :
(1) Céréales contenant du Gluten - Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut.
(2) Fruits à Coque: 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'antioxydants sulfureux est supérieur à 10mg / kg de produits frais.
Produit BIO
Origine de nos Viandes
Toutes nos préparations sont « fait maison » : entrées, plats, 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

Yaourts et Faisane : GABC de L'Abruzzo (38518)