



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

menu du 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C é r é a l e 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 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 9 NOVEMBRE	BETTERAVE VINAIGRETTE					X				X	X				
	CORDON BLEU / RIZ A LA TOMATE		X	X	X	X	X			X					
	YAOURT VANILLE	✓			X					X					
	POIRE									X					
MARDI 10 NOVEMBRE	MACEDOINE DE LEGUMES				X	X				X	X				
	STACKS HACHES					X									
	FRITES					X				X					
	TOMME DE SAVOIE				X					X					
MERCREDI 11 NOVEMBRE															
	FERIE														
JEUDI 12 NOVEMBRE	SALADE MIX						X			X	X				
	COUSCOUS VEGETARIEN		X			X	X			X					
	YAOURT AUX FRUITS									X					
	POMMES									X					
VENDREDI 13 NOVEMBRE	SALADE DE TORTI		X	X	X	X	X			X	X				
	FILET MEUNIERE /HARICOTS VERT		X	X	X	X	X			X					X
	FAISSELLES				X					X					
	BANANE									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

