Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes



Semaine du 14 au 18 decembre 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 14 decembre	salade d endives aux noix					x	x					x				
	lasagne epinard chevre riccota		x	x	x	x	x				x					
	ORANGE										X					
Mardi 15	carotte rapees citronees					x					x	x				
	hachis parmentier				x	x					X					
	flanby				x						x					
Mercredi 16 decembre	salade verte croutons		x	x	x	x					x	x				
	cassolette du pecheur / riz pilaff		x		x	x	x				x			x	x	x
	faisselle			x							X					
	fruit de saison										x					
Jeudi ## decembre	duo celeri carotte remoulade			x		x					x	x				
	bœuf provencale /coquillette		x	x	x	x	x				X					
	TOMME BLANCHE				x						X					
	salade de fruits										x					
Vendredi 18 dembre	Toast canard et sa petite mache		x	x	x	x	x				x					
	filet de poulet sauce creme aux morilles/pommes dauphines		x	x	x	x	x				x					
	BUCHE patissiere au chocolat		x	x	x	x	x				x					
	clementine /papillottes				x	x	x				x					
Tous les jours : Pain	AU 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

GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes