Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 07au 11 Décembre 2026

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 7 Décembre	Velouté Dubarry				x	X					x					
	carottes/lentilles à la tomate					X					X					
	Faisselle				X						X					
	kiwis										X					
Mardi 8 Décembre	carottes rapées vinaigrette					X					x					
	pilons de poulet					x						x				
	coquillettes au beurre		x	x	x	X	X				X					
	brie				x						X					
	Pommes										X					
Mercredi 9 Décembre	salade verte					x					x	x				
	steak haché					X										
	pommes de terre rissolées					x					x					
	yaourt sucre				x						x					
Jeudi 10 Décembre	Betteraves aux noix					X	X					X				
	Blanquette de poisson, riz		x		X	x	X									X
	flan à la Vanille			x	x						x					
Vendredi 11 Décembre	salade verte croutons		x	X	X	X	X				X	x				
	Tartiflette				x	X					X	X				
	orange										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

Origine de nos Viandes

GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Toutes nos préparations sont « fait maison » : entrée, plat, 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