Période du **28/04/2025** au **31/05/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-17	**lun. 28 avr.**	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P								
		Coquillettes Bio		P			T	T								
		EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME	P	P		T	T						T			
		Lou mirabel	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 29 avr.	Salade Coleslaw						P					T	P		
		Haricots rouges sauce tomate													P	
		Sauté de boeuf aux oignons (bz)	T	P		T	T	T					P		P	
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES	T	T		T	T	T					T		P	
		Riz camarguais BIO														
		Petit Moulé Nature	P		T	T			T							
	ven. 02 mai	Salade de tomates et maïs				T	T							P	P	
		Dos de cabillaud sauce citron	P	P		T	T	T	P				T		P	
		QUENELLES SAUCE AURORE	P	P				P	T	T			P			
		BOULGHOUR BIO	P	P	T	T	T							T		T
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		FRUIT BIO														

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Période du **28/04/2025** au **31/05/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-18	**lun. 05 mai**	Boulette de blé façon thaï à la sauce tomate	T	P			P	T	T				T			
		BOULETTES AGNEAU SCE ORIENTALE	T	P		T	P	T					P			
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Plateau de Fromages	P													
		Fruit														
	mar. 06 mai	Salade verte BIO et croûtons	T	P	T	T	T					T		P	P	
		RAVIOLIS FRAIS SCE TOMATE et rapé	P										T			
		Tortellini ricotta épinards et râpé ** sauce tomate	P	P			T	P	T	T	T		P			
		Choux Vanille	P	P	P	T	T	P								
	ven. 09 mai	Carottes râpées BIO au citron				T	T						T	P	P	
		SALADE D'ENDIVES				T	T							P	P	
		Nuggets végétaux BZ	T	P			T	T	T		T		P			
		POISSON MEUNIÈRE	P	P			T	P	P	T	T		T			
		Poêlée de courgettes fraîches persillées	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	P	T			T	T					T	T	T	
		Yaourt Nature	P													

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Période du **28/04/2025** au **31/05/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-19	**lun. 12 mai**	Tomate Croc'sel														
		Jambon blanc de porc (PG) *	T	T			T									
		Mélange mexicain végétarien											T			
		Ratatouille		T									T			
		Riz camarguais BIO														
		Coulommiers	P													
	mar. 13 mai	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P								
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Pommes de terre persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		Emmental	P													
		Fruit														
	jeu. 15 mai	Chou blanc vinaigrette				T	T						T	P	P	
		SALADE D'ENDIVES				T	T							P	P	
		Haricots rouges sauce tomate													P	
		Sauté de boeuf local aux olives	T	P		T	T	T							T	
		Carottes BIO persillées du chef	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Coquillettes Bio		P			T	T								
		Fromage Blanc Battu	P													
		Fruit														
	ven. 16 mai	Céleri râpé frais BIO rémoulade						P					P	P		
		SALADE VERTE BIO				T	T							P	P	
		Lasagnes au saumon épinards ** DU CHEF	P	P		T	T	T	P	T	T		T			
		Lasagnes maison de légumes	P	P		T	T	T					T			
		Gâteau au Yaourt du chef	P	P	T	T	T	P								T

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Période du **28/04/2025** au **31/05/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-20	**lun. 19 mai**	Pois chiches au cumin (plat végétarien)	T	P	T	T	T	T				T	T	T	P	
		Sauté de boeuf au cumin(bz)	T	P	T	T	T	T				T	T	T	T	
		Poêlée Forestière	T	T		T	T	T	T	T	T		P	T	P	
		Purée de Pommes de Terre	P												P	
		YAOURT NATURE LOCAL	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 20 mai	Galette de quinoa à la provençale	T	P			T	T	T				T			
		Sauté de volaile LR à la crème	P	P		T	T									
		AUBERGINES À LA TOMATE											T			
		Macaronis BIO		P			T	T								
		Brie	P													
		Compote pomme fraise														
	jeu. 22 mai	Boulette de blé façon thaï à la sauce tomate	T	P			P	T	T				T			
		Poêlée de légumes	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Vache Picon	P													
		Yaourt au Soja					P									
		Fruit														
	ven. 23 mai	Coleslaw BIO du chef						P					T	P		
		Omelette BIO au fromage (élaborée sur la cuisine)	P				P	P								
		Poisson Frais sauce ciboulette	P	P		T	T									
		Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)											P			
		Riz camarguais BIO														
		GÂTEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	P	P	T	T	T	P								T

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Période du **28/04/2025** au **31/05/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-21	**lun. 26 mai**	Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T								T	
		COLOMBO DE PORC *	T	P	T	T	T	T				T	T	P	T	
		BOULGHOUR BIO	P	P	T	T	T							T		T
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Gouda	P													
		Fruit														
	mar. 27 mai	SALADE VERTE BIO				T	T							P	P	
		CHEESBURGER	P	P			P	P				P	P	P	P	
		Pavé fromager et pain sésame	P	P	T	T	T	P	T	T	T	P	P	T		
		Pommes noisette et ketchup	T	T				T					P			
		Donuts	P	P	T	T	P	P					P			

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service