

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
	lun. 12 sept.	Pavé fromager	P	P			T	P								
		Pilon de poulet (label rouge)														
		Coquillettes		P				T								
		Poêlée ardéchoise		T			T	T							T	
		Bûche du pilat	P													
		Fruit BIO local														
	mar. 13 sept.	Radis croc'sel														
		Salade Verte													P	P
		Galette végétale	P	P			T	T	T							
		Rôti de porc aux herbes		P			T	T							T	
		CAROTTES SAUTÉES BIO														
		PETITS POIS BIO AU JUS		P			T	T							T	
		Fromage Blanc Battu	P													
	jeu. 15 sept.	Nuggets végétal		P			T	T	T						P	
		SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON		P			T	T	T						T	P
		Choux Fleur Persillés		P	T		T	T	T	T					T	P
		POLENTA SAUCE TOMATE		P	P		T	T		T					T	
		CHANTENEIGE		P												
		Yaourt au Soja					P									
		Fruit BIO local														
	ven. 16 sept.	CAROTTES RÂPÉES BIO													T	P
		Céleri râpé BIO vinaigrette du chef													P	P
		Pâtes à la mexicaine **		P				T								
		Seiches à l'armoricaine	P	P			T	T	P	P	P				T	P
		Pommes Vapeur														
		Ratatouille Fraîche														
		Fruit														

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



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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
	lun. 19 sept.	Pâtèque BIO (HO)													P	P
		SALADE DE HARICOTS VERTS BIO														
		BOULETTES AGNEAU SCE ORIENTALE		P			T	T							T	P
		Chili sin carne		P											T	
		Poêlée de poivrons														
		Riz (accompagnement chili)														
		Riz Pilaf			T		T	T							T	
		Fromage Les Fripons	P													
	mar. 20 sept.	Nuggets végétal		P			T	T	T						P	
		Sauté de boeuf en daube		P			T	T							P	
		Frites														
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T		T	T	T	T	T				T	T
		Coulommiers	P													
		Fruit BIO local														
	jeu. 22 sept.	Boulettes de blé façon thair		P			P	T	T						T	T
		Sauté de veau sauce myrtilles		P			T	T							T	P
		CHAMPIGNONS PERSILLÉS			T										T	P
		Purée de pommes de terre vitelote	P													P
		Fromage blanc et confiture de prunes	P													
		Yaourt au Soja					P									
		Raisin noir														
	ven. 23 sept.	Filet de saumon sauce citron	P	P			T	T		P					T	T
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		BOULGHOUR BIO	P	P												
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS														
		Edam	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P													

2022-38

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



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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
	lun. 26 sept.	Melon HO														
		Radis cro'ssel														
		Omelette BIO élaborée sur la cuisinière	P					P								
		FLAN DE BROCOLIS	P					P								
		POMMES DE TERRE SAUTÉES		T			T	T	T	T	T				T	P
		PTIT COTTENTIN NATURE	P													
	mar. 27 sept.	Picaussel sauce tomate	P	P				P				T				
		Sauté d'Agneau à la tomate		P								T				
		Epinards Branches et Croûtons	P	P	T		T						T			
		Pommes Paillasson		T												
		Cantal AOP	P													
		Fruit BIO local														
	jeu. 29 sept.	CAROTTES RÂPÉES BIO											T		P	P
		SALADE VERTE BIO													P	P
		Galette végétale	P	P			T	T	T				T			
		Saucisse de Toulouse *														
		Ratatouille Fraîche														
		Riz Pilaf		T			T	T						T		
		GÂTEAU MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	P	P	T		T	P								T
		Yaourt au soja														
	ven. 30 sept.	Hoki aux 4 épices		P			T	T	P				T			
		Tortillas pomme de terre et oignons	P					P								
		Légumes façon Wok					P									
		Semoule		P												
		Yaourt Nature	P													
		Fruit BIO local														

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



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