

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-20	mer. 15 mai	CAROTTES RÂPÉES BIO				T	T							P	P		
		CHOU BLANC BIO EN SALADE				T	T							P	P		
		Pois chiches aux 4 épice	T	P		T	T	T								P	
		Sauté d'agneau aux 4 épices	T	P		T	T	T									
		Riz camarguais	T	T			T	T					T				
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	T
		Coulommiers	P														

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
2024-21	mer. 22 mai	CONCOMBRE EN SALADE				T	T							P	P	
		Salade Verte				T	T							P	P	
		Curry de lentilles (PG)		T	T	T	T					T	P	T	P	
		Sauté de volaille LR à la crème	P	P		T	T									
		Epinards BIO à la crème	P	P		T	T									
		POMMES DE TERRE PERSILLÉES														
		Saint Paulin	P													

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	
2024-22	mer. 29 mai	Aiguillettes de poulet au thym (label rouge)		P		T	T										
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P			T	P	T		T		T				
		Carottes Fraîches aux Petits Oignons	P			T	T							T		P	
		PURÉE DE POIS CASSÉS	P													P	
		Fromage Blanc Battu	P														
		FRUIT BIO															

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