

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-18	jeu. 02 mai	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail	T	T				P					P	P			
		SALADE D'ENDIVES				T	T							P	P		
		Boulettes de pois chiches BIO		P		T	T										
		Emincé de bœuf local aux épices	T	P		T	T	T									
		Haricots Beurre à l'ail	P			T	T									P	
		Riz camarguais BIO															
		Camembert	P														
		Yaourt au Soja															
	ven. 03 mai	CAROTTES RÂPÉES BIO				T	T								P	P	
		Chou Blanc Mayonnaise							P					T	P		
		Filet de poisson sauce curry	P	P		T	T	T		P				P		T	
		Haricots rouges sauce tomate															P
		Pennes		P		T	T	T									
		Poêlée de courgettes fraîches persillées	P			T	T										
	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	
2024-19	lun. 06 mai	Galette lentilles boulghour et légumes cuits	T	P			T	T	T				T				
		Saucisse de Lozère *															
		Haricots Verts Persillés	P			T	T							T		P	
		Purée de Pommes de Terre	P													P	
		Emmental	P														
		CRÈME AU CARAMEL	P														
	mar. 07 mai	SALADE VERTE BIO		T				T					T		P	P	T
		BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	P	T									
		Boulettes tomate mozzarella	T	P			T	T									
		Blé		P		T	T										
		CAROTTES FRAÎCHES SAUTÉES AU CUMIN			T	T	T						T	T	T	P	
		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	
2024-20	lun. 13 mai	Tomate Croc'sel															
		Tortelloni épinards sauce verte	P	P		T	T	P									
		FRUIT BIO															
	mar. 14 mai	Radis croc'sel											T				
		Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T										
		Jambon blanc de porc (PG) *															
		Coquillettes		P		T	T	T									
		Purée aux 3 Légumes	P											P		P	
		Brie	P														
	jeu. 16 mai	SALADE VERTE BIO		T				T					T		P	P	T
		Galette sarrasin lentilles poireaux + pain sésame	T	P	T			T	T	T			P	T	T		
		Nugget's de Volaille		P													
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P			
		Pommes noisette et ketchup		T													
		Donuts	P	P	T			P	T								
		Fruit															
	ven. 17 mai	Crêpe au Fromage	P	P	T				P	T	T	T	T		T		
		Filet de poisson	T	T						P							
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		Pommes Vapeur	P				T	T									
	Ratatouille		P			T	T										
	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	
2024-21	mar. 21 mai	Chili végétarien		P		T	T										
		Riz camarguais	T	T			T	T					T				
		Vache Picon	P														
		Fruit															
	jeu. 23 mai	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE					T	T						P	P	P	
		CHOU BLANC VINAIGRETTE	T	T			T	T	T					T	P	P	
		Chakalaka végétal (PP)		P			T	T								P	
		Galette de quinoa à la provençale	T	P				T	T	T				T			
		Sauté de veau au paprika	T	P			T	T	T								
		AUBERGINES À LA TOMATE		P			T	T									
		Pennes		P			T	T	T								
		Poêlée Bretonne (brocolis, choux fleurs)	P				T	T									
	Fruit																
	ven. 24 mai	Paupiette de saumon sauce tomate	T	P			T	T	T	P				T			
		Tajine de pois chiches aux légumes (PP)		P			T	T						P		P	
		COURGETTES PERSILLÉES	P													P	
		Semoule		P			T	T									
		Saint Nectaire AOP	P														
Compote pomme banane (ind)																	

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	lun. 27 mai	Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T										
		RÔTI DE PORC AU JUS*	T	P		T	T	T									
		Navets sauce tomate		P		T	T										
		Purée de Pommes de Terre	P													P	
		Gouda	P														
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	mar. 28 mai	Salade Verte					T	T							P	P	
		LASAGNES du chef **	P	P		T	T	T								P	
		Lasagnes maison de légumes	P	P		T	T	T									
		Mousse au Chocolat															
	jeu. 30 mai	Salade de tomates BIO du chef					T	T							P	P	
		Boulettes végé soja sauce tomate	T	P			T	P	T	T		T		T			
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		Boulghour		P			T	T									
		Haricots verts BIO à l'ail					T	T								P	
		TARTARE AIL ET FINES HERBES	P		T	P											
		Yaourt au Soja															
		ven. 31 mai	Haricots rouges sauce tomate														P
	Poisson frais sauce julienne	P	P			T	T	T	P				P				
	Poêlée de légumes	P				T	T						T		P		
Riz camarguais	T	T				T	T					T					
Yaourt Nature BIO	P																
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