

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2023-01	mar. 03 janv.	Potage crécy BIO															
		Calamar à la romaine		P				P	T	T	P			P	P		
		Nuggets végétal		P			T	T	T		T		P				
		ENDIVES BRAISÉES		P			T	T				T					
		Frites															
		Vache Picon	P														
	jeu. 05 janv.	Dahl de lentilles corail (PP)		T			T	T						T			
		Sauté de boeuf aux Petits Oignons		P			T	T				T	P			P	
		Carottes Persillées		T			T	T	T	T	T		T	T		P	
		TORSADE	P	P				T									
		Lou mirabel	P														
		Yaourt au Soja					P										
		FRUIT BIO															
		Fruit BIO local															
		ven. 06 janv.	Filet de lieu sauce ciboulette	P	P			T	T	P			T	T			
		Omelette élaborée sur la cuisine	P						P								
		Poêlée Bretonne (brocolis, choux fleurs)	P	T				T	T	T	T	T		T	T	T	
		Riz Pilaf		T				T	T					T			
	Yaourt Nature BIO	P															
	GALETTE DES ROIS	P	P	P			T	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		
2023-02	lun. 09 janv.	Raviolis ricotta épinards et râpé **	P	P			T	P				T						
		Plateau de Fromages	P															
		Fruit BIO local																
	mar. 10 janv.	MAÏS EN SALADE													P	P		
		Omelette BIO au fromage (élaborée sur la cuisine)	P						P									
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		T				T	T	T	T	T		T	T	P		
		Pommes Vapeur	P															
		GÂTEAU AU CITRON MAISON	P	P	T			T	P								T	
		CHOU CHINOIS EN SALADE													P	P		
		SALADE D'ENDIVES													P	P		
	jeu. 12 janv.	Velouté de courges BIO	P											T				
		Falafels menthe coriandre		P									T					
		Pâtes à la mexicaine **		P					T									
		Sauté de Veau au Jus	P	P									T					
		Carottes Persillées		T				T	T	T	T	T		T	T	P		
		Coquillettes natures BIO	P	P														
		Haricots rouges à la tomate															P	
		Purée de Courges	P											T		P		
		Fruit																
		ven. 13 janv.	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE												P	P	P	
			CHOU BLANC EN SALADE		T				T	T	T	T	T		T	P	P	
	Filet de colin sauce ciboulette		P	P						P			T					
	Picaussel sauce tomate		P	P					P				T					
	Epinards BIO à la crème		P	P									T					
	Riz camarguais BIO													T				
	Edam		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	
2023-03	lun. 16 janv.	QUENELLES SAUCE TOMATE		P				P	T			T					
		Coquillettes		P				T									
		Julienne de légumes		T			T	T	T	T	T			T	T	P	
		Cantal AOP	P														
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	mar. 17 janv.	Velouté de brocolis BIO	P														
		ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	P	T	T		T								T		
		Galette végétale	P	P			T	T	T					T			
		POMMES VAPEUR ET FROMAGE À RACLETTE	P														
		Fruit															
	jeu. 19 janv.	CHOU CHINOIS EN SALADE													P	P	
		SALADE D'ENDIVES													P	P	
		Daube de boeuf à la provençale		P									T				
		Falafels menthe coriandre		P									T				
		Purée de Courges	P											T		P	
		SEMOULE BIO		P													
		Fruit															
	ven. 20 janv.	CÉLERI RÉMOULADE							P					P	P		
		Salade Verte													P	P	
		Omelette élaborée sur la cuisine	P						P								
		Paupiette de Saumon à la Crème	P	P				T	T	P			T	T			
		HARICOTS BLANCS AU JUS		P				T	T				T	T			
		Poêlée provençale BIO						T						T			
		Fromage type Mimolette	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	
2023-04	lun. 23 janv.	CHOU ROUGE EN SALADE											T	P	P		
		Salade de chou chinois sauce sucrée salée													P	P	
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				T	P	T		T		T			
		Sauté de Volaille à l'Ananas (label rouge)		P				P					T			P	
		Légumes façon Wok						P									
		Riz camarguais BIO												T			
		GÂTEAU NOIX DE COCO MAISON	P	P	T	T	T	P					T			T	T
	mar. 24 janv.	Velouté maison de légumes	P													P	
		Boulettes de blé façon thaï		P				P	T	T			T	T			
		Saucisse de Lozère *															
		Purée de panais	P													P	
		PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	P														
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P														
	jeu. 26 janv.	Galette végétale	P	P					T	T	T			T			
		Sauté d'agneau aux 4 épices		P					T	T			T				
		CHAMPIGNONS PERSILLÉS		T					T	T	T	T		T	T	P	
		POMMES DE TERRE PERSILLÉES		T					T	T	T	T		T	T	T	
		Emmental BIO	P														
		Petit Suisse Sucré	P														
		Yaourt au Soja						P									
		FRUIT BIO															
		Fruit BIO local															
	ven. 27 janv.	CAKE AU POTIRON MAISON	P	P	T			T	P							P	T
		Dos de cabillaud au beurre blanc	P							P				T			
		Tortillas pomme de terre et oignons	P						P								
		BROCOLIS BRAISÉS		P				T	T				T				
		Semoule		P													
		Petit Suisse Sucré	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
2023-05	lun. 30 janv.	SAUTÉ DE PORC FORESTIER *	P	P								T				
		Tajine de pois chiches aux légumes (PP)		P								T	P		P	
		Haricots Beurre à l'ail		T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		POMMES DE TERRE SAUTÉES	P	T			T	T	T	T	T		T	T	T	
		Camembert	P													
		Fruit BIO local														
	mar. 31 janv.	Betteraves cuites en Salade		T			T	T	T	T	T		T	P	P	
		SALADE D'ENDIVES												P	P	
		Omelette élaborée sur la cuisine	P						P							
		LENTILLES AU JUS		P			T	T				T	T			
		NAVETS SAUCE BLANCHE	P	P	T		T					T	T	T	T	
		Yaourt Nature BIO	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