

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-02	lun. 08 janv.	Tortellini épinards sauce tomate **	P	P			T	P									
		Carré de fromage fondu	P					P									
		FRUIT BIO															
	mar. 09 janv.	CAROTTES RÂPÉES BIO													P	P	
		CÉLERI RÂPÉ BIO SAUCE COCKTAIL							P					P	P		
		Dahl de lentilles (PP)	T	T				T	T					T			
		Sauté de Veau au Jus	T	P				T	T								
		ENDIVES BRAISÉES	T	P				T	T								
		POMMES BOULANGÈRES		P													
		Camembert	P														
		jeu. 11 janv.	Galette végétale	P	P				T	T	T				T		
	Omelette BIO élaborée sur la cuisine		P						P								
	Carottes Persillées		T	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
	PETITS POIS BIO AU JUS		T	P				T	T								
	Lou mirabel		P														
	Yaourt au Soja							P									
	ven. 12 janv.	CHOU CHINOIS EN SALADE													P	P	
		Salade Verte													P	P	
		Calamar à la romaine	T	P					P	T	T	P			P	P	
		Pois chiches sauce curry (PG)	P	P	T	T	T	T	T	P			T	T	T	P	
Poêlée Bretonne (brocolis, choux fleurs)		P	T				T	T	T	T	T		T	T	T		
SEMOULE 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	
2024-03	lun. 15 janv.	PIZZA AU FROMAGE MAISON HO	P	P				T	T	T	T		T	T			
		Sauce bolognaise		P												P	
		Sauce mexicaine végétarienne		P													
		Pâtes		P					T								
		Salade de fruits															
	mar. 16 janv.	BOULETTES AGNEAU SCE ORIENTALE	T	P				P	T								
		Boulettes de blé façon thaï	T	P				P	T	T				T			
		EPINARDS HACHÉS à la crème BIO croûtons	P	P	T			T					T				
		LENTILLES AU JUS	T	P				T	T					T			
		Plateau de Fromages	P														
		Fruit															
	jeu. 18 janv.	Carottes Râpées													P	P	
		CHOU BLANC EN SALADE	T	T				T	T	T	T	T		T	P	P	
		Pois chiches sauce curry (PG)	P	P	T	T		T	T	P			T	T	T	P	
		Sauté de boeuf façon bourguignon (BZ)	T	P				T	T					P		P	
		Purée de Courges	P											T		P	
		Riz camarguais BIO															
		FRUIT BIO															
	ven. 19 janv.	Filet de poisson sauce citron	P	P				T	T	P				T			
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		Gratin de navets frais BIO	P	P													
Gratin de Pommes de Terre																	
YAOURT NATURE LOCAL		P															
Gâteau au Yaourt Maison		P	P					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	
2024-04	lun. 22 janv.	SALADE D'ENDIVES												P	P		
		Salade Verte													P	P	
		ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE de porc	P		T			T							T		
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Pommes Vapeur															
		Fromage à raclette	P														
	mar. 23 janv.	Salade de Pois chiches Marocaine													P	P	
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		Carottes Persillées	T	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		SEMOULE BIO		P													
	jeu. 25 janv.	Tomme grise d'Auvergne	P														
		Velouté de légumes du chef	P											P		P	
		Parmentier de courge végétal **	P	T				T	T					T		P	
	ven. 26 janv.	Fruit															
		Carottes Râpées													P	P	
		CHOU BLANC BIO EN SALADE													P	P	
		Filet de colin sauce 4 épices	T	P				T	T	P							
		Pois chiches aux 4 épice	T	P				T	T								
		GRATIN DE COURGES	P	P													
		Pâtes		P					T								
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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-05	lun. 29 janv.	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P									
		Sauté de volaille LR à la crème	P	P													
		BOULGHOUR BIO	P	P													
		Choux Fleur Persillés	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		Tomme de Lozère	P						P								
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	mar. 30 janv.	Blanquette de haricots blancs	P	P													
		Poisson frais sauce curry	P	P				T	T	P				P		T	
		Gratin de panais frais	P	P													
		Gratin de Pommes de Terre															
		Mimolette	P														
Flan Chocolat	P					T								T			

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