

1A Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2023-19	mar. 09 mai	Picaussel sauce tomate	P	P		T	T	P				T					
		Purée de courgettes															
		Purée de Pommes de Terre	P													P	
		Lou mirabel	P														
		FRUIT BIO															
	jeu. 11 mai	Bolognaise de lentilles		P		T	T						T			P	
		BOULETTES AGNEAU SCE ORIENTALE	T	P		T	P	T					T	P			
		Coquillettes	P	P					T								
		Poêlée Bretonne (brocolis, choux fleurs)	P	T		T	T	T	T	T	T			T	T	T	
		Camembert	P														
		Yaourt au Soja						P									
	ven. 12 mai	FRUIT BIO															
		CHOU CHINOIS EN SALADE					T	T							P	P	
		CONCOMBRE EN SALADE	T	T		T	T	T						T	P	P	
		Paupiette de Saumon à la Crème	P	P		T	P	P	P	P	P	T	T	T			
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		CAROTTES À L'AIL	P			T	T									P	
		POLENTA	P			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

1A Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2023-20	lun. 15 mai	Tortellini ricotta épinards et râpé **	P	P		T	T	P				T					
		Plateau de Fromages	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 16 mai	Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				T	P	T		T		T			
		Sauté de boeuf façon bourguignon (BZ)	T	P			T	T	T				T	P		P	
		BLÉ AUX OIGNONS		P			T	T									
		Courgettes à l'ail	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Yaourt Aromatisé	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

1A Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2023-21	lun. 22 mai	Courgettes BIO râpées en salade												P	P			
		Radis BIO croc'sel																
		Galette végétale	P	P			T	T	T				T					
		PALETTE DE PORC À LA DIABLE *	P	P		T	T	T				T	T	P	P			
		Purée de panais	P													P		
		Purée de Pommes de Terre	P													P		
		Fromage type Mimolette	P															
	mar. 23 mai	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P									
		HARICOTS VERTS A L'AIL	T	T		T	T	T	T	T	T			T	T	P		
		Semoule		P		T	T											
		Saint Paulin	P															
		Fruit																
	jeu. 25 mai	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE					T	T						P	P	P		
		SALADE D'ENDIVES					T	T							P	P		
		Chou fleur bolognaise aux lentilles (PG)	T	T				T	T					T				
		Sauté de boeuf aux oignons (local)	T	P			T	T	T				T	P		P		
		Brocolis persillés	T	T				T	T	T	T	T		T	T	P		
		QUINOA BIO																
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		Yaourt au Soja						P										
	ven. 26 mai	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE					T	T						P	P	P		
		CHOU BLANC VINAIGRETTE	T	T			T	T	T	T	T			T	P	P		
		Pâtes à la mexicaine **		P					T									
Pâtes BIO au saumon **			P					T										
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

1A Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-22	mar. 30 mai	Tomates BIO à l'échalote														
		CHEESBURGER	P	P			P	P				P				
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		Pommes paillason et ketchup		T												
		Donuts	P	P	T		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