

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2023-40	lun. 02 oct.	Radis croc'sel															
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P									
			POMMES DE TERRE PERSILLÉES		T		T	T	T	T			T	T	T		
			Purée de potiron	P												P	
			P'TIT COTTENTIN NATURE	P													
	mar. 03 oct.		Carottes Râpées				T	T							P	P	
			CONCOMBRE EN SALADE		T		T	T	T					T	P	P	
			BOULETTES DE BOEUF AU JUS		P		T	P	T								
			Pavé fromager	P	P			T	P								
			CHOUX BRAISÉS		P		T	T	T					T			
			POLENTA	P			T	T									
		Saint Paulin	P														
	jeu. 05 oct.		CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE				T	T						P	P	P	
			Tomate en Salade				T	T							P	P	
			Lentilles aux oignons (PG)		T			T	T					P			
			Sauté de boeuf aux oignons (local)		P		T	T	T					P		P	
			Ratatouille Fraîche														
			Riz camarguais		T			T	T					T			
			FRUIT BIO														
	ven. 06 oct.		Hoki aux 4 épices		P		T	T	T	P							
			Tortillas pomme de terre et oignons	P					P								
			Légumes façon Wok				T	P						P			
			SEMOULE BIO		P		T	T									
			Yaourt Nature	P													
			Fougasse à la fleur d'oranger du chef	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		
2023-41	lun. 09 oct.	Galette de quinoa à la provençale		P			T	T	T				T					
		RÔTI DE PORC AU JUS*		P		T	T	T										
		Carottes Fraîches sautées	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P			
		Petits Pois au Jus		P		T	T	T					T					
		Edam	P															
		Flan Chocolat	P				T									T		
	mar. 10 oct.	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE					T	T						P	P	P		
		Salade Verte					T	T							P	P		
		Tortellini épinards sauce tomate **	P	P		T	T	P										
		Yaourt Nature BIO	P															
	jeu. 12 oct.	CHOU CHINOIS EN SALADE					T	T							P	P		
		SALADE D'ENDIVES					T	T							P	P		
		Pois chiches sauce curry (PG)	P	P	T	T	T	T	P				T	T	T	P		
		Pois chiches sauce safranée																
		Sauté de veau sauce safrané	P	P		T	T	T	P					T				
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES			T		T	T	T					T		P		
		Riz camarguais			T			T	T					T				
		Fruit BIO local																
	ven. 13 oct.	Haricots rouges sauce tomate														P		
		Paupiette de Saumon à la Crème	P	P			T	T	T	P				T				
		Chou fleur à la béchamel	P				T	T										
		Pâtes		P			T	T	T									
		Brie	P															
		Fruit BIO local																

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	
2023-42	lun. 16 oct.	Tortillas et houmous															
		Escalope Viennoise et citron															
		Haricots rouges sauce tomate														P	
		EPINARDS HACHES ET CROUTONS		P	T		T					T	T				
		LENTILLES AU JUS		P		T	T	T					T				
		Yaourt Nature BIO	P														
	mar. 17 oct.	Betteraves cuites en Salade					T	T							P	P	
		Boulettes végétales		P			T	P	T	T		T		T			
		MERGUEZ À L'ORIENTAL	P	P			T	T	T					P			
		PÂTES TRICOLORES		P			T	T	T								
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T		T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	T
		BEIGNET À LA FRAMBOISE		P	T		T	P									
	jeu. 19 oct.	COURGETTES RÂPÉES	P				T	T							P	P	
		Salade Verte					T	T							P	P	
		Galette végétale	P	P				T	T	T				T			
		Viande de volaille choucroute															
		CHOUX (CHOUCROUTE) ET POMMES VAPEUR															
		FRUIT BIO															
	ven. 20 oct.	Friand au Fromage	P	P	T	T	T	T	T								
		Curry de lentilles (PG)		T	T	T	T	T					T	P	T	P	
		Rillettes de thon individuelle (x2)	P							P							
		Légumes en bâtonnet															
		POTATOES															
		Plateau de Fromages	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	
2023-43	lun. 23 oct.	Sauce carbonara aux lardons *	P	P		T	T										
		Sauce mexicaine végétarienne		P		T	T										
		MACARONIS ET RAPE	P	P		T	T	T									
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	mar. 24 oct.	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		JEUNES CAROTTES AU JUS		P										T			
		Semoule		P		T	T										
		Fromage type Mimolette	P														
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	jeu. 26 oct.	Betteraves au curcuma				T	T								P	P	
		Salade Verte				T	T								P	P	
		Haricots rouges sauce tomate														P	
		Paupiette de Veau au Jus		P		T	T	T									
		Boulghour		P		T	T										
		ENDIVES BRAISÉES		P		T	T	T									
		FRUIT BIO															
	ven. 27 oct.	Nuggets végétal		P				T	T	T		T		P			
		Poisson frais sauce curry	P	P		T	T	T	T	P				P		T	
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	P														
Vache Picon		P															
ECLAIR AU CHOCOLAT		P	P	T	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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-44	lun. 30 oct.	QUENELLES SAUCE TOMATE		P		T	T	P	T							
		Sauté de volaille aux 4 épice (Label Rouge)		P		T	T	T								
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		T		T	T	T					T		P	
		Pâtes		P		T	T	T								
		Carré de fromage fondu	P					P								
		Fruit BIO local														

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