

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-11	lun. 17 mars	CHOU CHINOIS EN SALADE				T	T							P	P		
		Sauté de volaille LR au curry	P	P	T	T	T					T	T	P	P		
		Tortillas pomme de terre et oignons	P	T					P	T				T	T		
		Boulghour aux oignons	T	P				T	T					T			
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		PTIT COTTENTIN NATURE	P														
		LIÉGEOIS CHOCOLAT	P														
	mar. 18 mar:	CAROTTES RÂPÉES BIO					T	T						T	P	P	
		Curry de lentilles BIO	P	P	T		T	T					T	P	P	P	
		Sauté de Veau Marengo		P			T	T						T		T	
		Brocolis persillés	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		Pommes Vapeur	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Plateau de Fromages	P														
		Fruit															
	jeu. 20 mars	CHOU BLANC BIO EN SALADE					T	T							P	P	
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T			P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		Sauce carbonara aux lardons frais	P	P			T	T						T			
		Macaronis BIO et râpé	P	P			T	P	T								
		Piperade					T	T									P
		FROMAGE BLANC BIO	P					P									
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	ven. 21 mars:	Friand au Fromage	P	P	T		T	T	P	T	T	T		P	T		
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P	P								
		Carottes Fraîches sautées	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		LENTILLES BIO	T	P			T	T	T					T		P	
		Edam	P														
		Yaourt aromatisé à la barbe à papa (dessert)	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