

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-16	mar. 22 avr.	Macédoine Mayonnaise						P					T	P			
		Boulettes de blé façon thai	T	P			P	T	T				T				
		SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	T	T					P		P		
		Coquillettes		P		T	T	T									
		Poêlée Arlequin	P				T						T				
		Vache qui rit BIO	P														
		FLAN VANILLE	P													T	
	mer. 23 avr.	SALADE VERTE BIO				T	T								P	P	
		HACHIS PARMENTIER du chef **	P	T			T	T						T		P	
		Parmentier pomme de terre végétal	P	T			T	T						T		P	
		Piperade															
		Coulommiers	P														
		Fruit															
	jeu. 24 avr.	Crêpe au Fromage	P	P	T	T	T	P	T	T	T			P	T		
		Blanquette de volaille (Label Rouge)	T	P		T	T	T						T		T	
		Falafels menthe coriandre	T	P	T	T	T	T	T		T			T			
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T			T	T	P	
		Lentilles BIO au jus	T	P		T	T	T						T			
		Fromage Carré Frais	P														
		Compote de pommes individuelle															
	ven. 25 avr.	Carottes râpées BIO au citron				T	T							T	P	P	
	FILET DE COLIN SAUCE CURRY	P	P	T	T	T	T	P				T	T	P	P		
	Galette lentilles boulghour et légumes cuits	T	P			T	T	T					T				
	Poêlée Forestière	T	T		T	T	T	T	T	T			P	T	P		
	Riz camarguais BIO																
	Yaourt BIO à la vanille	P															
	GÂTEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	P	P	T	T	T	P									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