

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-24	lun. 16 juin	Salade de perles		P				P						P		
		Salade verte (castelnau)				T	T						T	P	P	
		Dahl de lentilles corails													P	
		Sauté de volaille au paprika		P		T	T						T			
		Beignets de salsifis		P												
		Riz camarguais	T	T		T	T	T					T			
		FROMAGE BLANC BIO	P													
		Tomme Blanche	P													
		Glace bâtonnet	P	T	P	P	P	T					T			
	mar. 17 juin	Radis croc' sel (castelnau)														
		Salade de Haricots Verts				T	T						T	P	P	
		Haricots rouges BIO aux 4 épices		P		T	T						T			
		Stifado de boeuf		P	T	T	T					T	T	T	T	
		Epinards Branches et Croûtons	P	P	T	T	T					T	T			
		Pommes Vapeur	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Emmental	P													
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														
	jeu. 19 juin	Gaspacho	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T	T	P	T
		BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	P	T					P			
		Boulettes de pois chiches BIO		P												
		Gratin de courgettes BIO (castelnau)	P	P		T	T									
		HARICOTS BLANCS AU JUS	T	P		T	T	T					T		P	
		TARTARE NATURE	P		T	T										
		Yaourt BIO à la vanille	P													
		GÂTEAU BASQUE	P	P	T	T	T	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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-24	ven. 20 juin	Coeurs de palmier vinaigrette				T	T							P	P	
		Concombre en salade (castelnau)				T	T							P	P	
		Pois chiches aux légumes couscous BIO		P	T	T	T					T	P	P	T	
		LÉGUMES COUSCOUS		P	T	T	T					T	P	P	T	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Tomme grise d'Auvergne	P													
		Fruit														

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