

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-27	lun. 07 juil.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P	
		LENTILLES BIO EN SALADE		P			T					T		P	P	T
		Pavé fromager	P	P	T		T	P	T	T	T		P	T		
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Purée de Pommes de Terre	P													P
		Cantal AOP	P													
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Compote de poires														
		FRUIT BIO														
		mar. 08 juil.	Coupelle de pâté de volaille (pique nique rando)	P	P											
			MELON BIO													
			Tomate Croc'sel													
			Tomate en Salade				T	T							P	P
			Haricots rouges BIO sauce forestière													
			Sauté de boeuf à l'ancienne (BZ)	T	P		T	T	T					T		
			CHIPS (INDIVIDUEL)	T	T			T	T						T	
			Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P
			Macaronis		P											
			CHANTENEIGE	P												
			Yaourt Nature BIO	P												
			COMPOTE DE POMMES (GOURDE)													
			Flan Chocolat	P				T								T
			Fruit													
			Biscuit type chocoprince	P	P			P	T							
			Couverts + Assiettes													

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	Séames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-27	mer. 09 juil.	Friand au Fromage	P	P	T	T	T	P	T	T	T		P	T			
		BOULETTES AGNEAU SCE ORIENTALE	T	P		T	P	T						P			
		Boulettes de blé façon thaï	T	P			P	T	T					T			
		Courgettes persillées BIO					T							T			
		Semoule		P		T	T										
		FROMAGE BLANC BIO	P														
		Lou mirabel	P														
		Cocktail de fruits (ind)															
		Fruit															
	jeu. 10 juil.	Nems aux légumes (HO)		P				P						P			
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T			P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		Sauté de volaille Label Rouge au caramel		P			T	T						T		T	
		Légumes façon Wok		P			T	P						P			
		Riz camarguais BIO															
		Vache Picon	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
		Rocher au coco (ind)		T	P			P	P								T
	ven. 11 juil.	CONCOMBRE EN SALADE					T	T							P	P	
		Salade Verte					T	T							P	P	
		FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE		P			T	T		P				T			
		Pois chiches BIO à la tomate															
		Coquillettes Bio		P				T	T								
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	T
		Coulommiers	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Compote de pomme aux 4 épices du chef												T		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