

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.	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	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 08 juil.	MELON BIO														
		Haricots rouges BIO sauce forestière														
		Sauté de boeuf à l'ancienne (BZ)	T	P		T	T	T					T			
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Macaronis		P												
		CHANTENEIGE	P													
		Flan Chocolat	P				T								T	
	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									
		Lou mirabel	P													
		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														
		Yaourt Nature BIO	P													
		Rocher au coco (ind)		T	P		P	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
2025-27	ven. 11 juil.	CONCOMBRE EN SALADE				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	P	T
		Coulommiers	P													
		Compote de pomme aux 4 épices du chef											T		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