

ALSH JEAN MOULIN MATERNELLE CASTELNAU

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-31	lun. 04 août	Salade mexicaine BIO														
		Calamars à la romaine et citron	T	P			T	T	T	T	P		P			
		Nuggets végétal	T	P			T	T	T		T		P			
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Lentilles BIO au jus	T	P			T	T					T			
		Saint Paulin	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 05 août	CONCOMBRE EN SALADE				T	T							P	P	
		Mélange mexicain BIO	T	P	T		T	T					T	T		T
		Sauce bolognaise	T	T			T	T					T		P	
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Macaronis BIO et râpé	P	P		T	T	T								
		Bûche du pilat	P													
		Compote pomme fraise														
	jeu. 07 août	Tomate en Salade				T	T							P	P	
		Galette végétale	P	P			T	T	T				T			
		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	
		Purée de pommes de terre nature crèche	T												P	
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau au Chocolat du chef	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 08 août	Melon HO														
		Curry de lentilles BIO		P	T	T	T					T	P	P	P	
		Sauté de volaille LR à la provençale		P		T	T						T			
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Riz camarguais BIO														
		Petit Moulé Nature	P		T	T			T							
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T			T	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