

JEAN DE LA FONTAINE

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-38	lun. 15 sept.	Macédoine Mayonnaise						P					T	P		
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T		P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		Sauté de boeuf bourguignon	T	P		T	T	T					P		P	
		Carottes persillées (castelnaud)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		FLAGEOLETS PERSILLÉS	T	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		CHANTAILLOU	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 16 sept	Concombre BIO en salade (castelnaud)				T	T							P	P	
		Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T	T					T		T	
		FILET DE COLIN SAUCE JULIENNE	P	P	T	T	T	T	P			T	P	P	P	
		Courgettes persillées (castelnaud)	P			T	T									
		Purée de Pommes de Terre	P	T			T	T					T	T	P	
		P'TIT COTTENTIN AIL ET FINES HERBES	P													
		Compote pomme vanille du chef											T		P	
	jeu. 18 sept.	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)				T	T						T	P	P	
		Haricots rouges BIO sauce cacao	T	P		T	T					P				
		La mole poblano (label rouge)	T	P		T	T					P				
		Ratatouille (castelnaud)		P		T	T						T			
		Riz camarguais BIO				T	T						T			
		Yaourt Nature BIO	P													
		Le pastel de tres leche	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 19 sept	LENTILLES BIO EN SALADE				T	T							P	P	
		Pavé fromager	P	P	T		T	P	T	T	T		P	T		
		BLÉ AUX OIGNONS		P		T	T						T			
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T					T		P	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		FRUIT BIO														

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