

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
2025-45	lun. 03 nov.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P	
		Haricots rouges BIO à la tomate (mafé)		P	T	T	T					T	T	P	P	
		Riz camarguais	T	T		T	T	T					T			
		SALSIFIS À LA PROVENÇALE		P		T	T						T			
		Vache Picon	P													
		Fruit														
	mar. 04 nov.	Salade de perles marines		P		T	T	T						P	P	
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P								
		Stifado de boeuf		P	T	T	T					T	T	T	T	
		PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS		P		T	T						T			
		Semoule		P		T	T									
		Emmental	P													
		Flan Chocolat	P				T								T	
	jeu. 06 nov.	Salade verte (castelnau)				T	T						T	P	P	
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T				T			
		Poisson Pané et Citron	T	P			T	T	P		T		T			
		Choux Fleur Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Pois chiches BIO sauce tomate		P		T	T						T			
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau au Yaourt Maison	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 07 nov.	Macédoine Mayonnaise						P					T	P		
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T			
		Sauce bolognaise		P		T	T						T			
		Pâtes et râpé	P	P		T	T	T								
		Poêlée campagnarde	P	T		T	T	T	T	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