

JEAN MOULIN

sguerinot@castelnau-le-lez.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-42	lun. 13 oct.	Salade de lentilles BIO à l'ananas				T	T							P	P	
		Galette de quinoa à la provençale	T	P			T	T	T				T			
		Sauté de boeuf frais à la provençale		P		T	T						T			
		Coquillettes	P	P		T	T	T								
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Edam	P													
		Fromage blanc BIO local	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 14 oct.	Carottes râpées BIO et son aliment mystère		T			T					T	T	P	P	T
		Boulette d'agneau et son aliment mystère	T	P	T	T	P	T					P		P	
		Boulettes de pois chiches BIO sauce cacao	T	P	T	T	T	T					T		P	
		Poêlée Forestière	P	T		T	T	T					T		P	
		Purée de Pommes de Terre	P	T			T	T					T	T	P	
		Fromage au goût mystère	P													
		Compote incognipots														
	jeu. 16 oct.	Céleri râpé BIO sauce rémoulade						P					P	P		
		Salade de Choux Fleur Vinaigrette				T	T							P	P	
		Omelette BIO aux poivrons	P					P					T			
		Sauté de porc à la dijonnaise	P	P		T	T							P	P	
		BLÉ AUX OIGNONS		P		T	T						T			
		Carottes Persillées	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Yaourt au goût mystère	P													
		Gâteau chocolat et son aliment mystère	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 17 oct.	Oeuf BIO mayonnaise						P						P	P	
		SALADE VERTE BIO				T	T							P	P	
		Gratin du pâtes béchamel mystère du chef	P	P		T	T	T								
		Brocolis persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		RONDELÉ NATURE	P		T	T										
		Compote de pommes et son aliment mystère 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