

VERT PARC

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-51	lun. 15 déc.	Salade de blé BIO sauce tartare		P			T	P						P	P	
		SAUCISSE DE STRASBOURG	P	P												
		Tajine de pois chiches BIO (PP)		P	T	T	T					T	T	T	T	
		Poêlée Forestière	P	T		T	T	T					T		P	
		Purée aux 3 Légumes	P	T			T	T					P	T	P	
		Camembert	P													
		Fruit														
	mar. 16 déc.	Salade coleslaw (castelnaud)						P						P		
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T			
		Fondue de poireaux en béchamel	P	P		T	T									
		Riz camarguais BIO	T	T		T	T	T					T			
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Fruit														
	jeu. 18 déc.	Gougères au fromage	P	P	T			P			T		T	T		
		Crumble de butternut et patate douce	P	P			T	T	T	T	T	T	T			
		Mignonette de poulet sauce forestière	P	P									T		T	
		Pommes Duchesse	T	T				T					T			
		Buche de Noël au chocolat maison	P	P	T		P	P								
		Clémentine BIO et papillotes	P	T	P		P									
	ven. 19 déc.	SALADE DE PÂTES		P				P						P		
		Rôti de porc à la moutarde	P	P		T	T							P	P	
		Tortillas pomme de terre et oignons	P					P								
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		QUINOA	P			T	T									
		Mont lacause	P													
		Compote de poires 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