

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-50	lun. 08 déc.	Potage Crecy	P	T			T	T					T	T	P	
		Boulettes de pois chiche BIO sauce paprika		P		T	T						T			
		Sauté de volaille au paprika		P		T	T						T			
		Macaroni		P				T								
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T					T		P	
		Tomme de Lozère	P					P								
		Yaourt BIO à la vanille	P													
		Fruit														
	mar. 09 déc.	Salade de pois chiches BIO				T	T						T	P	P	
		Salade de Pommes de Terre						P						P		
		Calamars à la romaine et citron	T	P			T	T	T	T	P		P			
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T		P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		BLÉ AUX OIGNONS		P		T	T						T			
		Chou fleur BIO en béchamel	P	P	T			T					T	T		T
		Fromage fondu le carré	P					P								
		Yaourt Nature BIO	P													
		Compote pomme vanille du chef														
	jeu. 11 déc.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P	
		SALADE D'ENDIVES				T	T							P	P	
		Emincé de poulet et poivron façon basquaise	T	P		T	T	T					T	T	P	
		Haricots rouges BIO au paprika		P		T	T						T			
		Chou romanesco	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Riz camarguais BIO	T	T		T	T	T					T			
		Lou mirabel	P													
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Fruit														
		Fromage râpé	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

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-50	ven. 12 déc.	Salade de Pépinettes		P				P						P		
		TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T
		Falafels BIO		P												
		Carottes Fraiches sautées	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Purée de Pommes de Terre	P	T			T	T					T	T	P	
		Encalat du larzac	P													
		Yaourt Nature BIO	P													
		Fruit														

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