

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
2026-56	lun. 19 janv.	Salade de pois chiches BIO				T	T						T	P	P	
		Picoussel sauce tomate	P	P		T	T	P					T			
		Coquillettes BIO	P	P		T	T	T								
		Poêlée cordiale	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		Yaourt Nature BIO	P													
		Fruit														
	mar. 20 janv	Salade de Haricots Verts				T	T						T	P	P	
		Cordon Bleu	P	P	T			T	T	T	T			T		
		Nuggets végétal	T	P			T	T	T		T		P			
		Navets sauce tomate (castelnaud)		P		T	T						T			
		POTATOES ET KETCHUP											P			
		Bûchette Mélangée	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T			T	T								
	jeu. 22 janv.	Carottes râpées (castelnaud)				T	T							P	P	
		Tajine de légumes, légumes secs et abricots secs		P	T	T	T					T	P	P	P	
		Tajine de poisson		P	T	T	T		P			T	P	P	T	
		LÉGUMES COUSCOUS		P	T	T	T					T	P	P	T	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Edam BIO	P													
		Compote pomme banane (ind)														
	ven. 23 janv.	Céleri remoulade (castelnaud)						P					P	P		
		Omelette BIO aux fines herbes	P					P								
		Steack Haché au Jus	T	P		T	T	T								
		Choux Fleur Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		LENTILLES BIO	T	P		T	T	T					T		P	
		Chanteneige BIO	P													
		Tarte aux pommes	P	P	T	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