

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
2026-58	lun. 02 févr.	Carottes râpées (castelnau)				T	T							P	P	
		Calamars à la romaine et citron	T	P			T	T	T	T	P					
		Falafels BIO		P												
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T						T	T	T	
		Haricots blancs à la tomate		P		T	T						T			
		Plateau de Fromages	P													
		Crêpe au chocolat	P	P	P	T	P	P	T	T	T		P	T		
	mar. 03 févr.	BETTERAVES BIO EN SALADE				T	T							P	P	
		OMELETTE BIO	P					P								
		Sauté de Volaille frais à la crème (Label Rouge)	P	P		T	T									
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Coquillettes et Râpé	P	P		T	T	T								
		Yaourt Nature BIO	P													
		Fruit														
	jeu. 05 févr.	Salade de pois chiches BIO				T	T						T	P	P	
		Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T	T					T		T	
		Sauté de boeuf bourguignon	T	P		T	T	T					P		P	
		BROCOLIS BRAISÉS		P		T	T						T			
		Pommes Vapeur	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Petit suisse BIO	P													
		Gâteau au Yaourt Maison	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 06 févr.	Salade verte BIO (castelnau)				T	T							P	P	
		Chili végétarien BIO		P		T	T						T			
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Riz camarguais BIO	T	T		T	T	T					T			
		Lou mirabel	P													
		Compote de poires														

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