

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
2026-59	lun. 09 févr.	Lentilles BIO en salade				T	T							P	P	
		Nugget's de Volaille	T	P				T					T			
		Nuggets végétal	T	P			T	T	T		T		P			
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T					T		P	
		POLENTA SAUCE TOMATE	P	P		T	T	T					T			
		CAMEMBERT BIO	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 10 févr.	Oeuf BIO mayonnaise						P						P	P	
		Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes		P	T	T	T					T	T	P	P	
		Filet de Colin sauce Oseille	P	P		T	T	T	P				T		P	
		Poêlée Forestière	P	T		T	T	T					T		P	
		Pommes Vapeur	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Fruit														
	jeu. 12 févr.	Chou chinois en salade (castelnau)				T	T							P	P	
		Colombo de volaille (label rouge, local)	P	P	T	T	T	T				T	T	P	P	
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T			
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Coquillettes BIO	P	P		T	T	T								
		Encalat du larzac	P													
		Compote pomme banane (ind)														
	ven. 13 févr.	Salade coleslaw (castelnau)						P						P		
		Crique au cantal	P	P				P								
		haricots verts persillés	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		LENTILLES BIO	T	P		T	T	T					T		P	
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau du chef framboise et specculos	P	P	T	T	T	P								T

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