

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
2026-60	lun. 16 févr.	Salade verte BIO (castelnau)				T	T							P	P	
		Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage		P		T	T						T			
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES	T	T		T	T	T					T		P	
		Edam BIO	P													
		Fruit														
	mar. 17 févr.	Nems aux légumes (HO)		P			P						P			
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T		P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		Sauté de porc au caramel	T	P	T	T	T						T		P	
		Légumes façon Wok	T	P		T	P	T					P		P	
		Riz Pilaf	T	T		T	T	T					T			
		Mimolette	P													
		Compote pomme fraise														
	jeu. 19 févr.	Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)				T	T							P	P	
		Feijão com arroz (Bolognaise de bœuf + haricot rouge)		P		T	T						T			
		Haricots rouges BIO à la tomate		P		T	T						T			
		POIREAUX BRAISÉS	T	P		T	T	T					T			
		Riz camarguais BIO	T	T		T	T	T					T			
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Bolo de fuba du chef	P	P		T	T	P								
	ven. 20 févr.	TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T
		BLANQUETTE DE POISSON	P	P		T	T	T	P	T	T		T		T	
		Lasagne de légumes du chef (julienne)	P	P		T	T	T					P			
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Macaronis BIO et râpé	P	P		T	P	T								
		Brie	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T			T	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