

ALSH VERT PARC CASTELNAU-LE-LEZ

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-61	lun. 23 févr.	TABOULÉ BIO		P		T	T							P	P	
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P								
		Poêlée provençale BIO					T						T			
		POLENTA	P													
		Emmental BIO	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 24 févr.	Velouté de légumes du chef	T										P		P	
		Curry de lentilles BIO		P	T	T	T					T	P	P	P	
		Sauté d'Agneau au Curry	P	P	T	T	T	T	P			T	T	P	P	
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		PATES FARFALLE ET RAPE	P	P				T								
		Bûchette Mélangée	P													
		Compote de pommes individuelle														
		mer. 25 févr.														
		Salade de Pépinettes		P				P						P		
		Boulettes tomate mozzarella	P	P	T		T	T				T		T		
		Sauté de volaille LR sauce forestière		P		T	T						T		T	
		Choux Fleur Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Pommes de terre persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		FRUIT BIO														
	jeu. 26 févr.	Carottes râpées BIO au citron				T	T						T	P	P	
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P			T	P	T		T		T			
		Sauté de Porc* au Jus	T	P	T	T	T	T					P	T	T	
		Purée de Courges	P										T		P	
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau au Yaourt du chef	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

ALSH VERT PARC CASTELNAU-LE-LEZ

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-61	ven. 27 févr.	Salade Verte				T	T							P	P	
		Filet de colin sauce ciboulette	P	P		T	T		P							
		Pois chiches au cumin (plat végétarien)	T	P	T	T	T	T				T	T	T	P	
		Brunoise de légumes	T	T			T	T	T	T	T		P	T	P	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Vache Picon	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