

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
2026-14	lun. 30 mars	Salade de pois chiches BIO				T	T						T	P	P	
		Crique au cantal	P	P				P								
		Sauté de Volaille frais à la crème (Label Rouge)	P	P		T	T					T				
		Epinards Branches et Croûtons	P	P	T	T	T					T	T			
		Purée de Pommes de Terre	P	T			T	T					T	T	P	
		Carré de fromage fondu	P					P								
		CRÈME À LA VANILLE	P	T	T											
	mar. 31 mars	Velouté de légumes BIO	T	T			T	T					P	T	T	
		Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux	P	P		T	T	T				T	T			
		Poêlée Forestière	P	T		T	T	T					T		P	
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														
	jeu. 02 avr.	TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T							
		Sauté de Boeuf au jus	T	P		T	T	T				T	T			
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Pommes Vapeur	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Fromage blanc BIO local	P													
		Fruit														
	ven. 03 avr.	Salade verte BIO (castelnau)				T	T							P	P	
		Filet de colin basquaise	T	P		T	T	T	P	T	T	T	T		P	
		Hachis de lentilles et patates douces BIO	P	P		T	T	T				T	T	T	P	
		CHOUX FLEUR BRAISÉS	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		TARTARE NATURE	P		T	T										
		Gâteau de Pâques au chocolat Maison	P	P	T	T	T	P								T
		Oeufs de Pâques en chocolat	P		P	P	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