

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-65	lun. 23 mars	Chou rouge en salade (castelnau)				T	T							P	P	
		SALADE DE PÂTES BIO		P			T	P						P		
		Dahl de lentilles BIO	T	T	T	T	T	T				T	T	P	P	
		Sauté de volaille LR au curry	P	P	T	T	T					T	T	P	P	
		Boulghour aux oignons	T	P			T	T					T			
		haricots verts persillés	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P													
		Yaourt Nature BIO	P													
		LIÉGEOIS CHOCOLAT	P													
	mar. 24 mars	Potage crécy BIO	P	T			T	T					T	T	T	
		FILET DE COLIN SAUCE JULIENNE	P	P		T	T	T	P	T	T		P			
		Pois chiches aux légumes couscous BIO		P	T	T	T					T	P	P	T	
		Brocolis persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		CAMEMBERT BIO	P													
		FROMAGE BLANC BIO	P													
		Fruit														
	jeu. 26 mars	CHOU BLANC BIO EN SALADE				T	T							P	P	
		MAÏS EN SALADE				T	T							P	P	
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T			
		Sauce carbonara*	P	P		T	T						T			
		MACARONIS ET RAPE	P	P		T	T	T								
		Piperade				T	T								P	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Tomme de Lozère	P					P								
		Compote Pommes-Pêches														

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

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-65	ven. 27 mars	Coeurs de palmier vinaigrette				T	T							P	P	
		Salade d'endives	P			T	T							P	P	
		OMELETTE BIO	P					P								
		LENTILLES BIO	T	P		T	T	T					T		P	
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T					T		P	
		Edam BIO	P													
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														

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