

ALSH JEAN MOULIN MATERNELLE CASTELNAU

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-18	lun. 27 avr.	Macédoine Mayonnaise						P					T	P			
		Mélange mexicain BIO	T	P	T		T	T					T	T		T	
		Paupiette de Veau au Jus	T	P		T	P	T					T	P			
		Coquillettes Bio		P			T	T									
		Poêlée Bretonne (brocolis, choux fleurs)	P	T		T	T	T	T	T	T			T	T	T	
		Gouda	P														
		FLAN VANILLE	P													T	
	mar. 28 avr.	Coupelle de pâté de volaille (pique nique rando)	P	P													
		Friand au Fromage	P	P	T	T	T	P	T	T	T				T		
		Tomate Croc'sel															
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P				T	P	T				T			
		POISSON MEUNIÈRE	P	P				T	P	P		T		T			
		Taboulé		P				T									
		CHIPS (INDIVIDUEL)	T	T				T	T						T		
		Poêlée Arlequin	P					T						T			
		Riz camarguais BIO															
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		COMPOTE DE POMMES (GOURDE)															
		Fruit															
		Biscuit type chocoprince	P	P				P	T								
		Couverts + Assiettes															
	mer. 29 avr.	Salade de Blé à l'orientale		P	T	T	T						T	T	P	P	
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		Epinards BIO à la crème	P	P		T	T						T	T			
		Pommes de terre persillées	T	T		T	T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Coulommiers	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