

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	
2026-17	lun. 20 avr.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P		
		Nuggets végétal	T	P			T	T	T		T		P				
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P		
		Purée de Pommes de Terre	P													P	
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	mar. 21 avr.	Salade iceberg															
		Chipolata *	T						T								
		Saucisse végétale															
		Brunoise de légumes	T	T				T	T	T	T	T		P	T	P	
		Lentilles BIO au jus	T	P				T	T					T			
		Emmental	P														
		CRÈME AU CHOCOLAT	P					P									
	mer. 22 avr.	Crêpe au Fromage	P	P	T			T	P								
		Colombo de lentilles (PG)	T	P	T	T	T	T	T				T	T	P	T	
		Sauté de volaille LR aux olives	T	P		T	T	T	T				T			T	
		Blé		P		T	T										
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P														
		COMPOTE DE POMMES BIO															
	jeu. 23 avr.	Salade de Pépinettes		P					P						P		
		Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes		T	T	T							T	T	P	P	
		Sauté de boeuf aux oignons (bz)	T	P		T	T	T	T				T	P		P	
		Poêlée Forestière	T	T		T	T	T	T	T	T	T		P	T	P	
		SEMOULE BIO		P		T	T										
		Vache Picon	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

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
2026-17	ven. 24 avr.	Salade Verte				T	T							P	P	
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T				T			
		Calamar à la romaine	T	P			T	T	T	T	P					
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Macaronis BIO		P			T	T								
		Fromage blanc BIO local	P													
		Gâteau du chef framboise et speculoos	P	P	T	T	T	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