

ALSH JEAN MOULIN PRIMAIRE 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			
		Taboulé du chef		P		T	T							P	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														
		Yaourt Nature BIO	P														
		FLAN VANILLE	P													T	
		MOUSSE AU CITRON	P														
		mar. 28 avr.	Friand au Fromage	P	P	T	T	T	P	T	T	T			T		
			Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T				T			
			POISSON MEUNIÈRE	P	P			T	P	P		T		T			
			Poêlée Arlequin	P				T						T			
			Riz camarguais BIO														
			Fromage fondu le carré	P					P								
			Petit suisse BIO aromatisé	P													
			Compote pomme banane (ind)														
			Fruit														
		mer. 29 avr.	NORDIQUE MIMOSA	P	P				P								
			NORDIQUE Volailier	P	P				T								
			KIT 2 (Taboulé, Yaourt à boire, Fruit)	P	P		T	T							P	P	
			Couverts + Assiettes														
		jeu. 30 avr.	Pain au sésame Kebab	P	P	T		T	P				P	T	P		
			Pain au sésame Mimosa	T	P	T		T	P				P		P		
			Kit 3 (Tomate, fromage fondu, compte à boire)	P													
			Kit 4 (Chips, fromage fondu, compote à boire)	P	T			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