

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		
2026-17	lun. 20 avr.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P			
		SALADE DE PÂTES tricolores		P				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	
		Fromage type Mimolette	P															
		Yaourt Nature BIO	P															
		Compote de poires																
		Fruit																
	mar. 21 avr.	Salade de Pommes de Terre mayonnaise	T		T				P	T					P			
		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															
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		CRÈME À LA VANILLE	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		
		Blé		P		T	T											
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P		
		FROMAGE BLANC BIO	P															
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P															
		COMPOTE DE POMMES BIO																
		Fruit																

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 PRIMAIRE CASTELNAU

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-17	jeu. 23 avr.	Radis croc'sel											T				
		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	P		P		
		Poêlée Forestière	T	T		T	T	T	T	T	T		P	T	P		
		SEMOULE BIO		P		T	T										
		Vache Picon	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Ananas au Sirop															
		FRUIT BIO															
		ven. 24 avr.	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	T	T				P					P	P		
		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														
	RONDELÉ AIL ET FINES HERBES	P			T	T											
	Gâteau du chef framboise et speculoos	P	P		T	T	T	P								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