

JEAN DE LA FONTAINE

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-16	lun. 13 avr.	Potage de haricots verts	P	T			T	T					T	T	P		
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P				T	P	T				T			
		Pilons de poulet label rouge		P		T	T						T	T			
		Courgettes sauce tomate (castelnaud)		P		T	T						T	T			
		Pommes Paillason	T	T					T					T			
		Fromage blanc BIO local	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 14 avr.	Lentilles BIO en salade				T	T								P	P	
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T						T	T	T	T	
		Pâtes et râpé	P	P		T	T		T								
		Vache Picon	P														
		CRÈME AU CHOCOLAT	P					P									
	jeu. 16 avr.	Salade de pois chiches BIO				T	T							T	P	P	
		Quiche aux petits légumes PP	P	P	T	T	T		P					P			
		Sauté de Boeuf au jus	T	P		T	T		T				T	T			
		BROCOLIS BRAISÉS		P		T	T						T	T			
		Haricots rouges BIO à la tomate		P		T	T						T	T			
		Fromage Les Fripons	P														
		Compote pomme vanille du chef															
	ven. 17 avr.	Salade verte (castelnaud)				T	T							T	P	P	
		FILET DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	P	P		T	T			P	P	P	T	P			
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T	T			
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T		T				T	T		P	
		TORTIS	P	P		T	T		T								
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Cake au daim du chef	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