

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
2026-19	lun. 04 mai	Macédoine Mayonnaise						P					T	P		
		Raviolis BIO ricotta épinards sauce tomate et râpé	P	P		T	T	P				T	T			
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T				T	T		P	
		Chanteneige BIO	P													
		Crème dessert BIO	P				P									
	mar. 05 mai	Radis beurre (castelnaud)	P													
		Colombo de volaille (label rouge, local)	P	P	T	T	T	T				T	T	P	P	
		Colombo veggie de pois chiches et légumes	P	P	T	T	T	T				T	P	P	P	
		Boulghour		P		T	T									
		Boulghour aux petits Légumes	T	P		T	T	T					P			
		Courgettes persillées (castelnaud)	P			T	T									
		Lou mirabel	P													
		TARTE AU FLAN	P	P	T		T	P								
	mer. 06 mai	CLUB MIMOSA	T	P	T		T	P				T		P		
		CLUB VOLAILLER	P	P	T		T	T				T				
		KIT 1 (Chips, Yaourt à boire, Fruit)	P	T			T	T						T		
	jeu. 07 mai	BETTERAVES BIO EN SALADE				T	T								P	P
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		Poisson Pané et Citron	T	P			T	T	P		T		T			
		Coquillettes	P	P		T	T	T								
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T		
	Petit suisse BIO aromatisé	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