

JEAN MOULIN

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		
		Tomate croc' sel (castelnaud)														
		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													
		Fromage blanc BIO	P													
		Crème dessert BIO	P					P								
	mar. 05 mai	Carottes râpées (castelnaud)				T	T								P	P
		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													
		Yaourt Nature BIO	P													
		TARTE AU FLAN	P	P	T		T	P								
	jeu. 07 mai	BETTERAVES BIO EN SALADE				T	T								P	P
		Céleri remoulade (castelnaud)							P					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
		Gouda	P													
		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