Période du **13/04/2026** au **19/04/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB J'♥ ma cuisine d'ici

SAINT EXUPERY PRIMAIRE

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 (castelnau)		P		T	T					T	T			
		Pommes Paillasson	T	T				T					T			
		Fromage blanc BIO local	P													
		Saint Paulin	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 14 avr.	Lentilles BIO en salade				T	T							P	P	
		Salade mexicaine BIO				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								
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Vache Picon	P													
		CRÈME AU CHOCOLAT	P				P									
	jeu. 16 avr.	SALADE DE PÂTES		P				P						P		
		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 BLANC BIO	P													
		Fromage Les Fripons	P													
		Compote pomme vanille du chef														

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

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

Période du **13/04/2026** au **19/04/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SAINT EXUPERY PRIMAIRE

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-16	ven. 17 avr.	CHOU BLANC VINAIGRETTE	T	T		T	T	T	T	T	T		T	P	P	
		Salade verte (castelnau)				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								
		BÛCHE DU PILAT	P													
		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

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

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