

**JEAN MOULIN**

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-22	mar. 26 mai	Melon (HO)															
		Pastèque HO															
		Dahl de lentilles BIO	T	T	T	T	T	T				T	T	P	P		
		Dos de Colin sauce ensoleillée		P		T	T		P	T	T	T	T				
		Gratin de courgettes BIO (castelnaud)	P	P		T	T					T					
		Tortis BIO et râpé	P	P			P	T									
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		TARTARE NATURE	P														
		FRUIT BIO															
	jeu. 28 mai	Achard de légumes							P						P	P	
		Salade verte BIO (castelnaud)					T	T							P	P	
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Boulghour		P			T	T									
		Ratatouille (castelnaud)		P			T	T					T	T			
		Chanteneige BIO	P														
		YAOURT NATURE LOCAL	P														
		GÂTEAU NOIX DE COCO MAISON	P	P	P	T	T	P					T			P	T
	ven. 29 mai	BETTERAVES BIO EN SALADE					T	T							P	P	
		Macédoine Mayonnaise							P					T	P		
		Sauté de volaille LR à la provençale		P			T	T					T	T			
		Tajine de pois chiches BIO (PP)		P	T	T	T						T	P	T	T	
		Epinards Branches et Croûtons	P	P	T	T	T						T				
		SEMOULE BIO		P			T	T									
		Edam BIO	P														
		Yaourt Nature BIO	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