

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
2026-24	lun. 08 juin	Lentilles BIO en salade				T	T							P	P	
		Calamars à la romaine et citron	T	P			T	T	T	T	P					
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P		
		Gratin de courgettes HVE du chef	P	P		T	T						T			
		Macaroni		P					T							
		Saint Paulin	P													
		Glace bâtonnet	P	T	P	P	P	T						T		
	mar. 09 juin	Pastèque HO														
		JAMBON DE VOLAILLE														
		Oeuf dur BIO (froid) + mayonnaise							P						P	P
		Salade de Haricots Verts REPAS FROIDS					T	T						T	P	P
		Salade de pommes de terre (acc)							P						P	
		Vache Picon	P													
		Compote pomme framboise (ind)														
	jeu. 11 juin	Taboulé Maison			P		T	T							P	P
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P							
		Piperade					T	T								P
		Riz de camargue (local, IGP)			T									T		
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														
	ven. 12 juin	BETTERAVES BIO EN SALADE					T	T							P	P
		RÔTI DE PORC À L'ITALIENNE			P		T	T					T	T		P
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)			P		T	T					T	T		
		Coquillettes BIO	P	P			T	T	T							
		Poêlée de légumes rustiques	P				T	T								P
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P													
		ILE FLOTTANTE	P						P							

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