

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	
2026-26	lun. 22 juin	Tomate croc' sel (castelnaud)															
		Boulettes de blé façon thaï	T	P			P	T	T					T			
		Saucisse															
		haricots verts persillés	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		Purée de Pommes de Terre	P	T				T	T					T	T	P	
		Brie BIO	P														
		Glace petit pot	P	T	T	T	T	T									
	mar. 23 juin	Pastèque HO															
		TARTE SALÉE À LA TOMATE MAISON PG	P	P	T	T	T	P						P			
		SALADE DE PÂTES		P				P							P		
		Salade verte BIO (accompagnement)		T			T						T		P	P	T
		Chanteneige BIO	P														
	Compote de pommes citron du chef														P		
	jeu. 25 juin	Macédoine Mayonnaise							P					T	P		
		Nugget's de Volaille	T	P					T					T			
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P			
		Piperade					T	T								P	
		Pommes Paillason	T	T					T					T			
		Vache Picon	P														
		FRUIT BIO															
	ven. 26 juin	Salade verte BIO (castelnaud)		T				T					T		P	P	T
		Filet de colin sauce tomate	T	P			T	T	T	P	T	T	T	T			
		Risotto de coquillettes BIO au fromage	P	P			T	T	T				T	T			
		Poêlée campagnarde	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Riz de camargue (local, IGP)		T										T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Gâteau aux Pommes Maison	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



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