

**LES PETITS PRINCES Maternelles**

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