

MARIO ROUSTAN PRIMAIRE

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-27	lun. 29 juin	Melon (HO)															
		Salade de pois chiches BIO				T	T						T	P	P		
		Raviolis de légumes et râpé	P	P					P					P			
		Brocolis persillés	P	T		T	T	T	T	T	T			T	T	T	
		TARTARE NATURE	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Compote de pommes et galette ST Michel (ST)	P	P	T				P								
	mar. 30 juin	Betteraves en Salade (stock tampon)				T	T								P	P	
		Pané blé, tomate, mozzarella	P	P				T	P	T				T			
		Steak haché sauce barbecue		T				T									
		Courgettes persillées (castelnaud)	P			T	T										
		Purée de Pommes de Terre	P	T				T	T					T	T	P	
		Emmental BIO	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Crème dessert BIO	P					P									
	jeu. 02 juil.	CAROTTES RÂPÉES BIO					T	T						T	P	P	
		Salade verte BIO (castelnaud)		T				T					T		P	P	T
		Falafels menthe coriandre sauce crème	P	P	T	T	T	T	T	T		T	T	T			
		FILET DE COLIN À LA CRÈME	P	P		T	T	T	T	P	T	T	T	T			
		Aubergines en gratin (castelnaud)	P	P		T	T						T				
		Riz camarguais BIO	T	T		T	T	T						T			
		Bûchette Mélangée	P														
		YAOURT NATURE LOCAL	P														
		Fruit															
	ven. 03 juil.	.															

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