

**ALSH J. de la FONTAINE MATERNELLE
CASTELNAU**

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-31	lun. 27 juil.	RADIS BEURRE	P										T			
		Saucisse														
		Saucisse végétale														
		Piperade				T	T								P	
		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	T	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		FROMAGE BLANC BIO	P													
		Fruit Été														
	mar. 28 juil.	Salade de Pépinettes		P				P						P		
		Boulettes tomate mozzarella	P	P	T		T	T				T		T		
		Colombo de volaille label rouge	T	P	T	T	T	T				T	T	P	T	
		BOULGHOUR BIO		P	T	T	T							T		T
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Brie	P													
		CRÈME AU CHOCOLAT	P				P									
	mer. 29 juil.	CAROTTES RÂPÉES BIO				T	T						T	P	P	
		Tortellini ricotta épinards et râpé ** sauce tomate	P	P			T	P	T	T	T		P		P	
		Brocolis persillés	T	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Edam	P													
		Fruit														
		Pastèque HO														
		Haricots rouges BIO sauce tomate	T	P	T		T	T					T	T		T
	jeu. 30 juil.	Sauté de boeuf sauce tomate (BZ)														
		AUBERGINES À LA TOMATE	T	T			T	T					T		P	
		Riz camarguais BIO				T	T									
		Yaourt Nature BIO	P													
		Compote pomme abricot														

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

**ALSH J. de la FONTAINE MATERNELLE
CASTELNAU**

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-31	ven. 31 juil.	Salade de Pommes de Terre mayonnaise	T		T			P	T					P		
		FILET DE POISSON FROID MAYONNAISE						P	P					P	P	
		Oeuf dur BIO mayonnaise						P						P	P	
		Salade de Haricots Verts (accompagnement)				T	T						T	P	P	
		TABOULÉ		P												
		TARTARE NATURE	P													
		Gâteau chocolat et son aliment mystère	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