

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
2026-35	lun. 24 août	Coupelle de pâté de volaille (pique nique rando)	P	P												
		Salade de coquillettes mayonnaise		P				P						P		
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		CHIPS (INDIVIDUEL)	T	T			T	T						T		
		Pommes de terre persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Ratatouille	T	T			T	T					T		P	
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		COMPOTE DE POMMES (GOURDE)														
		Fruit Eté														
		Couverts Emballés														
		Madeleines		P				P								
	mar. 25 août	CAROTTES RÂPÉES BIO				T	T						T	P	P	
		Saucisse														
		Saucisse végétale														
		Piperade				T	T								P	
		SALADE DE LENTILLES (ACCOMPAGNEMENT)	T	T		T	T	T	T	T	T		T	P	P	
		Vache Picon	P													
	mer. 26 août	Flan Chocolat	P				T								T	
		Tomate en Salade				T	T							P	P	
		Filet de colin sauce crème	P	P		T	T	T	P	T	T	T	T			
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P								
		Poêlée Arlequin	P													
		POLENTA	P													
		Brie	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
2026-35	ven. 28 août	Macédoine Mayonnaise						P					T	P		
		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	T	P			P	T					P		P	
		Curry de lentilles BIO		P	T	T	T					T	P	P	P	
		Riz camarguais BIO				T	T									
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	T
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau au Yaourt du chef	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