

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-36	mar. 01 sept	Carottes râpées (castelnau)				T	T							P	P	
		Melon (HO)														
		Raviolis BIO ricotta épinards sauce tomate et râpé	P	P		T	T	P				T	T			
		Poêlée campagnarde	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Fromage blanc BIO	P													
		Saint Paulin BIO	P													
		COMPOTE DE POMMES BIO														
	jeu. 03 sept.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P	
		Concombre en salade (castelnau)				T	T							P	P	
		Colombo veggio de pois chiches BIO et légume (local)	P	P	T	T	T	T				T	P	P	P	
		Filet de poisson sauce aurore	P	P		T	T		P	T	T	T				
		BOULGHOUR BIO	P	P	T	T	T						T	T		T
		Ratatouille (castelnau)		P		T	T					T	T			
		Plateau de Fromages	P													
		Yaourt Nature BIO	P													
		CRÈME AU CHOCOLAT	P				P									
	ven. 04 sept.	Radis en salade sauce fromage blanc	P													
		SALADE DE PÂTES BIO		P			T	P						P		
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P			T	P	T		T		T			
		Sauté de volaille LR au jus		P		T	T					T	T			
		BLÉ AUX OIGNONS		P		T	T						T			
		Carottes persillées (castelnau)	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Vache Picon	P													
		Yaourt BIO à la vanille	P													
		FRUIT BIO														

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