

JEAN DE LA FONTAINE

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-38	lun. 21 sept.	Salade verte (castelnau)				T	T						T	P	P	
		JAMBON BLANC VPF														
		OMELETTE BIO	P					P								
		Julienne de légumes	P	T		T	T	T	T	T	T		P	T	P	
		Macaronis BIO	P	P			T	T								
		Gouda	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 22 sept.	TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T
		Cordon Bleu	P	P	T			T	T	T	T			T		
		Pané blé, tomate, mozzarella	P	P			T	P	T				T			
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		POLENTA SAUCE TOMATE	P	P		T	T					T	T			
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P													
		Glace petit pot	P	T	T	T	T	T								
	jeu. 24 sept.	Salade verte (castelnau)				T	T						T	P	P	
		Nugget's végétal et ketchup	T	P			T	T	T		T		P			
		BLÉ AUX OIGNONS		P		T	T						T			
		Courgettes à la béchamel (castelnau)	P	P	T			T						T		T
		Yaourt Nature BIO	P													
		Gâteau du chef framboise et speculoos	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 25 sept.	Radis beurre (castelnau)	P													
		Curry de pois chiches BIO (local) PP		P	T	T	T					T	T	P	P	
		Filet de colin basquaise	T	P		T	T	T	P			T	T		P	
		Ratatouille (castelnau)		P		T	T					T	T			
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Coulommiers	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