

VERT PARC

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-42	lun. 12 oct.	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)				T	T								P	P
		Pané blé tomate mozzarella sauce crème au poivron	P	P		T	T	P	T			T	T			
		Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges (label rouge)	P	P		T	T					T				
		Brocolis persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	T
		Purée de patate douce	P	T			T	T					T	T	P	
		Fromage blanc BIO et coulis de mangue	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 13 oct.	Salade de mâche et fromage	P													
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T				T			
		Filet de poisson sauce aneth	T	P		T	T	T	P			T	T		P	
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T					T	T	T	T	
		Gratin de Pâtes	P	P		T	T	T				T				
		Chanteneige BIO	P													
		Milk shake maison à la grenadine	P													
2026-42	jeu. 15 oct.	Salade concombre, tomates et pois chiches BIO		T			T					T		P	P	T
		Risotto de petit épeautre BIO, crémeux de courgettes aux fromages frais	P	P		T	T					T	T			
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Gâteau choco noisette du chef	P	P	T	T	T	P								T
	ven. 16 oct.	Lentilles BIO en salade				T	T							P	P	
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T							
		Sauté de boeuf RAV sauce échalote	T	P		T	T	T				T	P		P	
		Poêlée de pommes de terre et épinards persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		TOMME DES PYRÉNÉES	P													
		CRÈME AU PRALINÉ	P													

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