

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Œufs	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	
		Paré 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									
		Brocolis persillés	P	T		T	T	T	T	T						
		Purée de patate douce	P	T			T	T			T		T	T	T	
		Fromage blanc BIO et coulis de mangue	P				T	T					T	T	P	
		RONDELÉ NATURE	P		T	T										
		FRUIT BIO														
		Salade de mâche et fromage	P													
		Salade de Pommes de Terre						P					T			
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T					P		
2026-42	jeu. 15 oct.	Filet de poisson sauce aneth	T	P			T	P	T				T			
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T		P			T	T		P	
		Gratin de Pâtes	P	P		T	T					T	T		T	
		Chanteneige BIO	P	P		T	T	T				T	T		T	
		Yaourt Nature BIO	P													
		Milk shake maison à la grenadine	P													
		Salade concombre, tomates et pois chiches BIO		T			T									
		Risotto de petit épeautre BIO, crémeux de courgettes aux fromages frais	P	P		T	T					T		P	P	T
		Coulommiers	P									T				
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Gâteau choco noisette 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

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Piat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-42	ven. 16 oct.	Lentilles BIO en salade				T	T									
		Oeuf BIO mayonnaise						P						P	P	
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T					P	P	
		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			
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		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