Période du **23/11/2026** au **29/11/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-48	lun. 23 nov.	Salade Coleslaw						P						P		
		Salade de Blé à l'orientale		P	T	T	T					T	T	P	P	
		Gratin de potiron et lentilles BIO	P	P		T	T	T				T	T	T	P	
		SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	P	P		T	T	T				T			T	
		Purée de Courges	P	T			T	T					T	T	P	
		Torti BIO	P	P		T	T	T								
		Plateau de Fromages	P													
		Yaourt BIO à la vanille	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 24 nov.	Duo d'haricots en salade				T	T						T	P	P	
		Radis en salade sauce fromage blanc	P													
		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	T	P		T	P	T				T	P			
		Pois chiches BIO à la tomate		P		T	T					T	T			
		Julienne de légumes	P	T		T	T	T	T	T	T		P	T	P	
		SEMOULE BIO		P		T	T									
		Coulommiers	P													
		Petit suisse BIO aromatisé	P													
		Compote pomme banane (ind)														
	jeu. 26 nov.	Velouté maison de légumes	P	T			T	T					P	T	P	
		Filet de lieu sauce aurore	P	P		T	T		P			T				
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T							
		Poêlée campagnarde	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Vache Picon	P													
		Yaourt Nature BIO	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

Période du **23/11/2026** au **29/11/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

JEAN MOULIN

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-48	ven. 27 nov.	Céleri sauce cocktail	T	T				P					P	P		
		Salade de Pépinettes		P				P						P		
		Quiche aux petits légumes PP	P	P	T	T	T	P					P			
		Salade verte (accompagnement)				T	T							P	P	
		Edam	P													
		Fromage blanc BIO	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T			T	T								

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

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