Période du **09/11/2026** au **15/11/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

VERT PARC

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2026-46	lun. 09 nov.	Salade de Pépinettes		P				P						P		
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		Sauté de volaille LR au curry	P	P	T	T	T					T	T	P	P	
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Lou mirabel	P													
		Fruit														
	mar. 10 nov.	SALADE VERTE BIO		T			T					T		P	P	T
		Colin sauce crème ciboulette	P	P		T	T		P	T	T	T				
		Lentilles BIO sauce tomate		P		T	T					T	T			
		Coquillettes BIO	P	P		T	T	T								
		SALSIFIS À LA PROVENÇALE		P		T	T					T	T			
		Yaourt Nature BIO	P													
		Fruit														
	jeu. 12 nov.	Carottes râpées (castelnau)				T	T							P	P	
		Curry de pois chiches BIO (local) PP		P	T	T	T					T	T	P	P	
		Epinards BIO à la béchamel et croûtons	P	P	T		T	T				T		T		T
		Semoule		P		T	T									
		Fromage blanc BIO	P													
		Choux Vanille	P	P	P	T	T	P								
	ven. 13 nov.	Salade de blé BIO		P			T					T		P	P	T
		Cordon Bleu	P	P	T			T	T	T	T			T		
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T							
		Purée aux 3 Légumes	P	T			T	T					P	T	P	
		Brie	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