

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-14	mer. 09 avr.	Curry de lentilles (PG)		T	T	T	T					T	P	P	P		
		Sauté de porc aux herbes de Provence *	T	P		T	T	T									
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P		
		PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	P	T			T	T					T	T	T		
		Fromage Carré Frais	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



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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-15	lun. 14 avr.	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P					P									
		EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME	P	P		T	T						T				
		Pommes de terre persillées	T	T		T	T	T	T	T	T			T	T	T	
		Yaourt Nature	P														
		Fruit															
	mar. 15 avr.	Salade Coleslaw							P					T	P		
		Galette de quinoa à la provençale	T	P				T	T	T				T			
		Sauté de volaille LR aux olives	T	P		T	T	T	T							T	
		BOULGHOUR BIO	P	P	T	T	T								T		T
		Poêlée de légumes	P	T		T	T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Petit Moulé Nature	P		T	T				T							
	jeu. 17 avr.	Radis croc'sel												T			
		COLOMBO DE PORC *	T	P	T	T	T	T	T				T	T	P	T	
		Mélange mexicain végétarien												T			
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		Macaronis BIO		P				T	T								
Gâteau du chef framboise et speculoos		P	P	T	T	P	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

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-16	mar. 22 avr.	Macédoine Mayonnaise						P					T	P		
		Boulettes de blé façon thaï	T	P			P	T	T				T			
		SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	T	T					P		P	
		Coquillettes		P		T	T	T								
		Poêlée Arlequin	P				T						T			
		Vache qui rit BIO	P													
	jeu. 24 avr.	CHOU BLANC VINAIGRETTE				T	T						T	P	P	
		SALADE D'ENDIVES				T	T							P	P	
		Blanquette de volaille (Label Rouge)	T	P		T	T	T					T		T	
		Falafels menthe coriandre	T	P	T	T	T	T	T		T		T			
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		LENTILLES AU JUS	T	P		T	T	T					T			
		Fruit														

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