Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 36

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE													x	
PAUPIETTE AU VEAU	x							x						
PÂTES SAUCE TOMATE	x									x				
FROMAGE									x					
LAITAGE									x					
SALADE DE RIZ BIO											x			
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE											x			
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS														
FROMAGE BIO									x					
FRUIT DE SAISON														
MELON														
POISSON MEUNIERE	x			x										
POÊLÉE DE BROCOLIS PETITS POIS BIO														
FROMAGE									x					
TARTE AU CHOCOLAT	x		x						x					
CAROTTES BIO RÂPÉES											x			
BOULETTES VEGGIE SAUCE PROVENÇALE	x							x			x			
SEMOULE BIO	x													
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 37

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
SALADE VERTE AU MAÏS											x			
DHAL DE LENTILLES										x	x			
RIZ IGP														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
SALADE COMPOSEE			x								x			
SAUTE DE BOEUF SAUCE TOMATES										x				
HARICOTS BEURRE														
FROMAGE									x					
GÂTEAU AU YAOURT COULIS DE FRUITS	x		x						x					
MACÉDOINE MAYONNAISE			x								x			
POULET GRILLÉ														
POÊLÉE DE LÉGUMES BIO														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON														

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 38

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
MELON														
ÉCHINE DE PORC BASQUAISE										x	x			
BOULGOUR	x													
FROMAGE AOP									x					
LAITAGE									x					
TABOULÉ (à la semoule Bio)	x									x				
TORTILLA AU FROMAGE			x						x					
SALADE VERTE BIO											x			
PETIT SUISSE SUCRÉ									x					
FRUIT DE SAISON														
CONCOMBRE BIO BULGARE (sauce au yaourt)									x					
POISSON MEUNIERE	x		x	x										
POELÉE DE LÉGUMES														
FROMAGE RÂPÉ									x					
BUFFET DE FRUIT														
REPAS ITALIEN														

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 39

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
RADIS ROSES À LA CROQUE														
POULET RÔTI														
POMMES SAUTÉES														
FROMAGE									x					
YAOURT BIO									x					
CHOU FLEUR MIMOSA			x								x			
LASAGNES VEGGIE	x							x		x				
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
TOMATE BIO AU BASILIC											x			
SAUTÉ DE BOEUF	x													
CAROTTES BIO BRAISÉES														
FROMAGE									x					
MARBRÉ	x		x				x		x					
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS									x				x	
FILET DE POISSON AU BASILIC				x										
SEMOULE BIO ET LÉGUMES	x									x				
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 40

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
SALADE DE PÂTES, CONCOMBRE, TOMATE	x										x			
CORDON BLEU DE VOLAILLE	x		x					x	x					
PETITS POIS AU JUS														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
PASTÈQUE														
BRANDADE DE POISSON	x			x	x				x					
SALADE VERTE BIO											x			
PETIT SUISSE SUCRÉ									x					
COMPOTE DE FRUITS BIO														
SALADE MEXICAINE (haricots rouges, maïs, tomate)														
GALETTE VEGGIE	x							x		x	x	x		
HARICOTS VERTS BIO A LA PERSILLADE														
FROMAGE									x					
LAITAGE									x					
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE											x			
SAUTÉ DE VOLAILLE BASQUAISE														
RIZ BIO														
FROMAGE									x					
SALADE DE FRUITS														

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 41

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
CAROTTES BIO VINAIGRETTE											x			
RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	x								x					
SALADE VERTE BIO											x			
FROMAGE BLANC BIO									x					
SPECULOOS	x		x						x					
CRÊPE AU FROMAGE	x		x						x					
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA														
BROCOLIS														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
TOMATE BIO VINAIGRETTE														
FILET DE POISSON PANÉ	x			x										
POMMES DE TERRE														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
TABOULÉ (à la semoule Bio)	x									x	x			
CHIPOLATAS GRILLÉES														
CAROTTES BIO AU FOUR														
FROMAGE									x					
LAITAGE									x					

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 42

Allergènes / Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE											x			
SAUTÉ DE PORC														
PURÉE DE COURGE									x					
FROMAGE									x					
YAOURT AROMATISÉ									x					
SALADE DE CHOU CHINOIS											x			
CHILI SIN CARNE								x						
RIZ														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
SALADE VERTE ET CROUTONS	x										x			
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	x			x					x					
GRATIN DE CHOU-FLEUR									x					
FROMAGE									x					
ÎLE FLOTTANTE														
repas hallowwen														