

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-48	lun. 25 nov.	Maquereaux à la moutarde (HO)							P					P	P		
		Pané de sarrasin lentilles aux poireaux	P	P			T	T	T				P				
		Rôti de dinde sauce tomate		P		T	T										
		Riz créole BIO		T			T										
		Yaourt à boire Mons BIO	P														
		ECLAIR AU CHOCOLAT	P	P	T	T	P	P						P			
		Sauce tomate		P		T	T										
	mar. 26 nov.	Céleri frais BIO et carottes râpées vinaigrette				T	T							P	P	P	
		QUENELLES SAUCE AURORE	P	P	T	T	T	P	T	T				P			T
		Brocolis persillés	T	T	T	T	P	T	T	T	T			T	T	T	T
		Carré du Trièves BIO Local	P														
		Semoule au lait nappé caramel du Chef	P	P													
	jeu. 28 nov.	Salade verte locale vinaigrette				T	T								P	P	
		Sauté de Veau au Jus	P	P			T	T						P	T		
		Tarte au fromage du Chef PG	P	P	T	T	T	P						P			
		Purée de courges fraîches	P														
		Munster AOP	P														
		Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	P	T	T	T	P									
	ven. 29 nov.	Batonnet de surimi et mayonnaise du chef		P		T	P	P	P	P	P			P	P	P	
		Filet de cabillaud au basilic	P	P		T	T	P	P	T	T			P	P	P	
		Steak haché Roannais RAV au jus	T	P		T	T	T						T			
		FRITES ET KETCHUP	T	T										P	P		
		Pont L'Eveque AOP	P														
		Fruit BIO local															

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