

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-13	lun. 31 mars	SALADE DE POIS CHICHES MAROCAINE	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	P	P	T	
		Aiguillettes de poulet au jus (local)	T	P		T	T	P					P				
		Risotto au fromage	P	P	T		T	P					P			T	
		Carottes fraîches BIO persillées	T	P			T	T	T	T	T		P	T	P		
		Livarot AOP	P														
		ANANAS FRAIS															
	mar. 01 avr.	Betteraves BIO vinaigrette moutarde ancienne	T	T		T	T	T					T	T	P	P	T
		Chili végétarien		P		T	T										
		Riz créole BIO		T			T										
		Saint nectaire AOP	P														
		Crème caramel (Ferme du Chambon)	P														
	jeu. 03 avr.	Salade verte BIO locale				T	T								P	P	
		Lasagnes à la bolognaise du Chef (boeuf Charolais et RAV, local)	P	P	T	T	T	T	T	T	T	T		T	T	T	T
		LASAGNES AU SAUMON	P	P	T	T	T	T	P	T	T			T	T	T	
		Camembert	P														
		Praluline	P	P	P				P								
	ven. 04 avr.	Oeufs durs mayonnaise du chef					T	T	P						P	P	
		Pâté en croûte	T	P	T	T	P	P						P	P	P	
		Filet de poisson sauce basilic	P	P		T	T	T	P	T	T			P			
		Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)		T										T			
	Yaourt nature BIO local	P															
	Tarte au citron du Chef	P	P	T	T	T	P	T	T	T			P	T	P		

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