

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-14	lun. 07 avr.	Salade de blé BIO		P		T	T							P	P		
		Quenelles à la béchamel BIO	P	P	T		P	P	T	T			T	T	T	T	
		Epinards branches BIO béchamel	P	P		T	T										
		Petite tomme BIO du Trièves	P														
		Fruit BIO local															
	mar. 08 avr.	Pâté de campagne et cornichon	P	P	T	T	P	P							P	P	
		Terrine de légumes et mayonnaise du chef	P	P	T	T	T	P	T	T	T			P	P	P	
		Filet de poisson frais sauce aïoli	T	T		T	T	P	P	T	T			T	P	P	
		Légumes frais en aïoli															
		FAISSELLE BIO	P														
		Tarte pomme rhubarbe du Chef	P	P	T	T	T	P	T	T	T			P	T		
	jeu. 10 avr.	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail	T	T		T	T	P						P	P	P	
		Couscous végétal PG (semoule, pois chiches, légumes)	T	P	T	T	T	T	T			T		P		P	
		Sauté de poulet sauce tomate		P		T	T										
		Semoule BIO d'Alpina Savoie		P		T	T										
		Yaourt à boire Mons BIO	P														
		Fruit BIO local															
	ven. 11 avr.	Quiche aux poireaux du chef	P	P	T	T	T	P						P			
		Sauce carbonara au poisson	P	P	T			P	T	P	T	T		P	T	P	
		Sauce carbonara aux lardons	P	P		T	T	P						P			
		Spaghettis BIO (locales)	P	P				P	T								
		Carré du Trièves BIO Local	P														
		Compote BIO du Chef															
		Fromage râpé	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