

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-22	lun. 02 juin	Quiche Lorraine du Chef	P	P	T	T	T	P					P			
		TARTE AU FROMAGE	P	P	T	T	T	P					P			
		Boulettes de soja sauce basquaise	T	P		T	P	T	T		T		T			
		Estouffade de bœuf à la niçoise (race à viande, local)		P		T	T									
		Haricots verts persillés	T										T			
		Verchicors BIO	P													
		Compote pomme framboise (ind)														
		TARTE À LA TOMATE du Chef	P	P	T	T	T	P					P			
	mar. 03 juin	Oeuf dur BIO mayonnaise du chef				T	T	P						P	P	
		Salade de pommes de terre				T	T							P	P	
		Yaourt à boire Mons BIO	P													
		FRAISES														
		Melon (HO)											T			
	jeu. 05 juin	Croq veggie à la tomate	T	P			T	T	T		T		T			
		Steak haché Roannais RAV au jus	T	P		T	T	T					T			
		Macaroni BIO (locales)	P	P			T	T								
		Macaronis BIO		P		T	T	T								
		Fourme d'Ambert AOP	P													
		Mousse au chocolat du Chef	T	T	T			P								
		Fromage râpé	P													
		Taboulé		P											P	
	ven. 06 juin	Poisson pané (frais, MSC) et citron	T	P			T	T	P		T		T			
		Poêlée de légumes BIO d'été														
		FROMAGE BLANC BIO	P	T	T							T		T		T
		Crumble aux pommes du Chef (local)	P	P												
		Sucre dosette														

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