

ECOLE PRIMAIRE FRANCIS JAMMES CHARVIEU CHAVAGNEUX

cuisine@charvieu-chavagneux.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-23	lun. 03 juin	Concombre à la Ciboulette															
		Estouffade de Boeuf VBF à la Niçoise														P	
		Semoule Bio		P													
		Verchicors BIO	P														
		Compote Pomme Framboise (ind)															
	mar. 04 juin	Gaspacho de Tomates															
		Oeuf dur mayonnaise (Repas froid)							P						P		
		Pommes de Terre en Salade (accompagnement)	T	T				T	P					T	P	P	
		Fromage blanc (ferme du Chambon)	P														
		Fruit															
	jeu. 06 juin	Pastèque HO (moyen calibre)															
		Lasagnes de légumes	P	P	T			T	P	T	T	T	T	T	T		
		Macaroni BIO à la bolognaise	P	P				T	T					T			
		Tartare Nature	P		T	T											
		Crème chocolat (ferme du Chambon)	P														
	ven. 07 juin	Taboulé BIO		P													
		Filet de poisson sauce tomate au basilic		P						P							
Ratatouille fraîche du chef		T	T				T	T					P		P		
Brie		P															
Fruit																	

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

ECOLE MATERNELLE JEAN DE LA FONTAINE CHARVIEU

cuisine@charvieu-chavagneux.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2024-23	lun. 03 juin	Concombre à la Ciboulette																
		Estouffade de Boeuf VBF à la Niçoise															P	
		Pois chiches et légumes couscous	T	P	T			T	T				T	P	T	P		
		Semoule Bio		P														
		Verchicors BIO	P															
		Compote Pomme Framboise (ind)																
	mar. 04 juin	Gaspacho de Tomates																
		Oeuf dur mayonnaise (Repas froid)							P						P			
		Pommes de Terre en Salade (accompagnement)	T	T				T	P					T	P	P		
		Fromage blanc (ferme du Chambon)	P															
	jeu. 06 juin	Fruit																
		Pastèque HO (moyen calibre)																
		Lasagnes de légumes	P	P	T			T	P	T	T	T	T	T	T			
		Macaroni BIO à la bolognaise	P	P				T	T					T				
		Tartare Nature	P		T	T												
		Crème chocolat (ferme du Chambon)	P															
	ven. 07 juin	Taboulé BIO		P														
		Filet de poisson sauce tomate au basilic		P						P								
Ratatouille fraîche du chef		T	T				T	T					P		P			
Brie		P																
Fruit																		

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