

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		
2024-24	lun. 10 juin	Melon (HO)																
		Nugget's de Volaille	T	P			P	T					P	P				
		Frites (sac)																
		Fromage Fondu Le Carré	P						P									
		Crème Vanille	P															
	mar. 11 juin	Tomate à la croque																
		Poisson Meunière	P	P				T	P	P		T		T				
		Aubergines fraîches et pommes de terre provençale	T	T				T	T					P				
		Saint Paulin	P															
	jeu. 13 juin	Fruit Bio																
		Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P		
		Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) plat	P	P	T	T		T	T				T	T	T	P		
		Riz BIO																
		Saint Nectaire AOP Local	P															
	ven. 14 juin	Fraises																
		Carottes fraîches BIO râpées vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Oeuf dur mayonnaise (Repas froid)							P						P			
		Rôti de Volaille Froid et Ketchup																
Salade de pâtes (accompagnement)		T	P				T	T					T	P	P			
Yaourt Nature		P																
Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	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