

ECOLE ELUARD 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	
2024-46	mar. 12 nov.	Salade de perles (local)	T	P			T	P					T	P	P		
		Poisson Meunière	P	P			T	P	P	T	T		T				
		Petits Pois au Jus	T	P			T	T					T	P		T	
		Camembert BIO	P					P									
		Fruit															
	jeu. 14 nov.	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Lasagnes de légumes	P	P					P					P	P		
		Yaourt nature BIO Local (vrac)	P														
		Beignet au chocolat	P	P	P	P	P	P	P					P			
	ven. 15 nov.	Coleslaw frais	T	T				T	P					T	P	P	
		Sauté de boeuf VBF façon bourguignon	T	P				T	T				T	P		T	
		Aligot	P														
		Fromage Brique de Vache RA	P														
		Crème Vanille	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