

## ECOLES DE CHARVIEU

[cuisine@charvieu-chavagneux.fr](mailto: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	
2024-49	lun. 02 déc.	Salade verte BIO	T	T			T	T					T	P	P		
		Rôti de porc aux herbes	P	P			T						T	P		T	
		Lentilles au Jus	T	P			T	T					T	P		T	
		Yaourt Aromatisé	P														
		Gâteau Basque	P	P	T		T	P									
	mar. 03 déc.	Salade de Pépinettes	T	P			T	T						T	P	P	
		Cordon Bleu de Volaille	P	P	T		P	T	T	T	T			P	T		
		Epinards hachés BIO	P	T	T		T	T						T			T
		Chanteneige BIO	P														
		Fruit Bio															
	jeu. 05 déc.	Coleslaw frais BIO	T	T				T	P					T	P	P	
		Filet de colin sauce Crème	P	P	T			T	T	P				T			T
		Dauphinois de Pommes de Terre	P	T	T			T	T					T		P	T
		Cantal AOP	P														
		Fruit															
	ven. 06 déc.	Potage Velouté maison de Légumes	P	T				T	T					P	T	P	
		Chili Sin carne	P	P				T	T				T	T			
		Riz BIO		T				T									
Yaourt de la ferme du Chambon		P															
Donuts		P	P	T	T	P	P						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

## ECOLES DE CHARVIEU

[cuisine@charvieu-chavagneux.fr](mailto: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		
2024-50	lun. 09 déc.	Salade de haricots verts BIO	T	T			T	T				T	T	P	P	T		
		Chipolatas au Jus	P	P					T				T	T				
		Potatoes (sac)																
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	T												
		Compote de pommes bananes (ind)																
	mar. 10 déc.	Taboulé du Chef		P		T	T							T				
		Filet de colin MSC sauce citron	P	P	T		T	T	T	P				T		P	T	
		Brocolis à la béchamel	P	T	T		T	T						T			T	
		Verchicors BIO	P															
		Entremet au chocolat (ind)	P				P											
	jeu. 12 déc.	Chou blanc BIO mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P		
		Emincé de Volaille au jus	P	P				T	T				T	T	T	T		
		Purée aux 3 Légumes	P	T				T	T					P	T	P		
		Tomme Blanche	P															
		Gâteau Noix de Coco du Chef	P	P	P	T	T	P								P	T	
	ven. 13 déc.	Potage Velouté de Courges	P	T				T	T					T	T	P		
		Macaroni BIO à la bolognaise végétale BIO	T	P				T	T					P				
		Petit suisse BIO aromatisé	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

## ECOLES DE CHARVIEU

[cuisine@charvieu-chavagneux.fr](mailto: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	
2024-51	lun. 16 déc.	Macédoine Mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P		
		Brandade de Poisson du Chef	P	P	T	T	T	T	P	T	T		T	T	P	T	
		Chanteneige BIO	P														
		Fruit Bio															
	mar. 17 déc.	Carottes râpées BIO au citron												T		P	
		Sauté de Boeuf au jus	T	P				T	T				T	T		P	
		Semoule Bio		P				T									
		Camembert BIO	P					P									
	jeu. 19 déc.	Compote de Pommes (Indu)															
		Terrine de saumon fumé	T	T	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Noisettes de poulet sauce suprême	P	P									T	T		T	
		Pommes forestines		T													
		Dessert de Noël	P	P	P			P	P								
		Clémentine et gourmandise de Noël	P	T	P			P									
		Sauce fromage blanc pour terrine	P						P						P	P	
	ven. 20 déc.	Salade de boulghour BIO	T	P	T			T	T					T	P	P	T
		Crêpe Fromage PG	P	P	T	T	T	T	P	T	T	T		P	T		
		Epinards hachés BIO	P	T	T			T	T					T			T
		Edam	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