

ECOLE MATERNELLE JEAN DE LA FONTAINE CHARVIEU

[cuisine@charvieu-chavagneux.fr](mailto:cuisine@charvieu-chavagneux.fr); [Espace.Feel@charvieu-chavagneux.fr](mailto:Espace.Feel@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		
2025-02	lun. 13 janv.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T			T	P					P	P	P			
		Raviolis ricotta épinard BIO sauce tomate	P	P	T		P	P						T	T		T	
		Yaourt Aromatisé	P															
		Fruit																
	mar. 14 janv	Salade de boulghour BIO	T	P	T			T	T					T	P	P	T	
		Filet de colin MSC sauce citron	P	P	T			T	T	P				T		P	T	
		Petits Pois au Jus BIO	T	P				T	T				T	P		T		
		Carré du Trièves BIO et local	P															
		Compote Pomme Framboise (ind)																
	jeu. 16 janv.	Potage Velouté de potiron du chef	P	T				T	T					T	T	P		
		Jambon Blanc PG	T	T				T										
		Torti BIO		P				T	T									
		Camembert	P															
		Fruit Bio																
	ven. 17 janv.	Salade iceberg												T				
		Sauté de boeuf sauce tomate	P	P				T	T				T	T				
Carottes fraîches BIO persillées		T	T				T	T	T	T	T		T	T	P			
Yaourt Nature		P																
Gâteau Basque		P	P	T			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