

ECOLES DE 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	
2025-12	lun. 24 mars	Coleslaw frais	T	T			T	P					T	P	P		
		Boulettes de blé façon thaï	T	P			P	T	T				T				
		Petits Pois et Carottes au jus	T	P				T	T					P		T	
		Carré du Trièves BIO et local	P														
		Fruit															
	mar. 25 mars	Salade verte fraîche BIO		T				T					T		P	P	T
		Sauté de Porc aux Olives	T	P				T	T					T		T	
		Purée de Céleri	P	T				T	T					P	T	P	
		Tomme Blanche	P														
		Beignet aux Pommes	T	P	T	T	T	T	P					P			
	jeu. 27 mars	Salade de haricots verts BIO	T	T				T	T				T	T	P	P	T
		Cordon Bleu de Volaille	P	P	T			P	T	T	T	T		P	T		
		Farfalles à la tomate	T	P				T	T					T			
		Tartare Nature	P		T	T											
		Gâteau aux haricots rouges du chef	P	P	T			T	P								T
	ven. 28 mars	Pizza fraîche au fromage	P	P	T				T	T	T	T		T	T		
		Filet de colin MSC sauce citron	P	P	T			T	T	P				T		P	T
		Epinards hachés BIO	P	T	T			T	T					T			T
Fromage Blanc Battu 20% mg		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