

CHARVIEU ECOLE PAUL VERLAINE

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		
2025-13	lun. 31 mars	Radis Nature											T					
		Emincé de Volaille à la Crème	P	P			T	T						T	T	T		
		Pommes Noisettes	T	T														
		Vache picon	P															
		Compote de Pommes Bio (ind)																
		Beurre (micro beurre)	P															
	mar. 01 avr.	Salade de perles (local)	T	P				T	P					T	P	P		
		Croq veggio à la tomate	T	P				T	T	T		T		T				
		Chou fleur BIO béchamel	P	T	T			T	T					T			T	
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		Fruit																
	jeu. 03 avr.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T				T	P					P	P	P		
		Boulettes de Boeuf (VBF) au jus	T	P				P	T					P		T		
		Purée de Courges	P	T				T	T					T	T	P		
		Yaourt BIO à la vanille	P															
		Fruit Bio																
	ven. 04 avr.	Chou blanc BIO mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P		
		Rôti de porc à la moutarde	P	P				T	T					T	P	P		
		Coquillettes BIO		P				T	T									
		Cantal AOP	P															
Gâteau du chef framboise et speculoos		P	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