

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	
2025-14	lun. 07 avr.	Salade de pomme de terre BIO	T	T			T	P					T	P	P		
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P			P	P					P				
		Poêlée Bretonne	T	T			T	T	T					T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	mar. 08 avr.	Betteraves BIO en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Roulé au Fromage	P	P	T			T	T	T	T	T		T	T		
		Petits Pois au Jus	T	P				T	T					P		T	
		Pavé frais	P														
		Crème caramel (Ferme du Chambon) IND	P														
	jeu. 10 avr.	Salade verte fraîche BIO			T			T					T		P	P	T
		Poulet sauce paëlla	P	P				T	T	P	P			P			
		Riz safrané BIO			T			T									
		Camembert	P														
		Purée de pommes abricots BIO (ind)															
	ven. 11 avr.	Carottes râpées fraîches	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P	T			T	T	P	T	T		T	T		
		Purée de patate douce	P	T				T	T					T	T	P	
Petit Suisse Aromatisé		P															
Gâteau du chef à la fleur d'oranger		P	P	T			T	P								T	

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