

CHARVIEU ECOLE PRIMAIRE FRANCIS JAMMES

cuisine@charvieu-chavagneux.fr; 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	
2025-15	lun. 14 avr.	Taboulé BIO		P		T	T										
		Quenelles BIO sauce blanche	P	T	T			T						T			T
		Epinards Hachés à la crème	P	T					T					T			
		Emmental BIO	P														
		Fruit Bio															
	mar. 15 avr.	Salade iceberg												T			
		Accras de Poissons	P	P				T	P	P	P			P		P	
		Haricots Verts BIO à l'Ail					T	T						T		P	
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		Donuts	P	P	T	T		P	P					P			
	jeu. 17 avr.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T				T	P					P	P	P	
		Boulettes d'Agneau Sauce Tomate	T	P			T	P	T					P		P	
		Flageolets au jus	P	P										T		T	
		Yaourt de la ferme du Chambon	P														
		Gâteau de Pâques du Chef	P	P	T			T	P							T	T
	ven. 18 avr.	Oeufs de Pâques en chocolat	P		T	T		P									
		Macédoine Vinaigrette	T	T				T	T					T	P	P	
		Penne à la carbonara	P	P					T								
Carré du Trièves BIO et local		P															
Ananas Frais																	

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