Période du **14/09/2020** au **20/09/2020**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB

VAULX EN VELIN FICTIF CAMION 1 14975

fgrosjean@mairie-vaulxenvelin.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2020-37	lun. 14 sept.	Betteraves BIO en Salade												P	T	
		Salade de haricots verts BIO	T	T			T	T					T	P	P	
		Aiguillettes de poulet au thym	T	P			T	P					P			
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T				T			
		Purée de 3 légumes (carottes, courgettes, navets)	P										T		P	
		Purée de patate douce	P												P	
		Bûche du pilat (local)	P													
		Saint Paulin	P													
		Fruit														
	mar. 15 sept	Concombre en Salade	T	T			T	T					T	P	P	
		Salade composée (Salade, Tomate et Fromage)	P													
		Boulettes de blé façon thaï	T	P			P	T	T				T			
		Steak Haché (VBF) au Jus	T	P			T	T					P			
		Haricots rouges	T	P			T	P					T			
		Petits Pois au Jus BIO	T	P			T	P					T			
		Fromage frais fondu Fraidou	P													
		Gouda	P													
		Fruit														
	jeu. 17 sept.	Crêpe au Fromage	P	P	T			P	T	T	T	T	T	T		
		Crêpe aux Champignons	P	P				P					P	T		
		Emincé de Volaille sauce Forestière	P	P			T	P				T	T	T	T	
		Filet de Poisson Sauce Citron	P	T	T		T	T	P	T	T		T			T
		Courgettes Persillées	T	T		T	T	T					T			
		Ratatouille	T	P			T	T					T			
		Yaourt Nature	P													
		Fruit Bio														
	ven. 18 sept	Carottes râpées fraîches	T	T			T	T					T	P	P	
		Salade Espagnole				T	T								T	
		Omelette BIO	P					P								
		Steak Haché (VBF) au Jus	T	P			T	T					P			
		chou fleur béchamel BIO	P	T	T		T	T								T
		Pois Gourmands SQ1														
		Cantal AOP	P													
		Chanteneige	P													
		Brownie (individuel)	P	P	T		P	P								
		Muffin au chocolat	P	P	T		P	P								

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

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