

VAULX-EN-VELIN CACHIN annexe SELF (COMP) 14998

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		
2021-38	lun. 20 sept.	Betteraves cuites en Salade	T	T			T	T					T	P	P			
		Macédoine Vinaigrette	T	T			T	T					T	P	P			
		Chili Sin carne	P	P				T	T					T				
		Tomate Farcie Sauce Tomate	T	P				P	T					T		P		
		Riz (accompagnement chili)																
		Riz "Safrané"												T				
		Bûchette mélangée	P															
		Gouda	P															
		Fruit Bio																
	mar. 21 sept	Concombre frais vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Fenouil Sauce Tartare							P						P	P		
		Cordon Bleu de Volaille	P	P					T					T				
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T				
		Piperade																
		Poêlée de Légumes (carottes, HV, champ, choux fleur)												T				
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		Gâteau Basque	P	P	T			T	P									
		Tarte au Flan	P	P	T			T	P									
		jeu. 23 sept.	Salade verte fraîche BIO													P	T	
	Tomate à la croque																	
	Aiguillettes panée de blé et emmental		P	P				T	P	T		T		T				
	Poulet Gaston Gérard (Label Rouge)		P	P										T	P	P		
	Ecrasé de pommes de terre fraîches																	
	Faisselle		P															
	P'tit Cottentin Ail et Fine Herbes		P															
	Cocktail de fruits (ind)																	
	Compote pommes cassis locale (ind)																	
	ven. 24 sept		Salade de boulghour BIO	T	P				T	T					T	P	P	
			Taboulé du Chef		P													
		Sauté de Porc au Curry	P	P										P	P	P		
		Steak végétal BIO	T	P	T			T	T				T	T	T			
Courgettes BIO basquaises		T	P				T	T					T		P			
Haricots Beurre à l'ail						T	T						T		P			
Fromage Frais Fondu Croclait		P																
Vache qui rit BIO		P																
Fruit Bio																		

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