

## VAULX EN VELIN.Les 5 Continents CA ( COMP)14958

[logistique.education@mairie-vaulxenvelin.fr](mailto:logistique.education@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		
2022-32	lun. 08 août	Salade de Choux Fleur vinaigrette		T			T	T					T	P	P			
		Filet de colin MSC sauce citron	P	P	T		T	T	P	T	T						T	
		Purée de Pommes de Terre	P	T	T		T	T						T		P	T	
		Petit Suisse Aromatisé	P															
		P'tit Cottentin Nature	P															
		Compote de pommes locale (ind)																
		Fruit																
		Madeleines 16h	P	P	T			P	P									
	mar. 09 août	Tomate à couper sur site																
		Pâtes au thon et sauce tomate		P				T	T	P				T	T			
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Compote de pommes locale (ind)																
		Boisson lactée au chocolat (indu)	P															
		Fruit Goûter																
		Pain et kiri	P	P														
	mer. 10 août	Accras de poisson	P	P					P	P	P			P		P		
		Filet de Poisson sauce Crème	P	P	T			T	T	P	T	T						T
		Légumes façon Wok						P						T				
	jeu. 11 août	Petit Suisse Aromatisé	P															
		Fruit																
		Jus de Pomme (ind)																
		Crêpe au Fromage	P	P	T	T			P	T	T	T	T		T			
	ven. 12 août	Pané de blé fromage et épinards	P	P				T	T	T				T				
		Haricots Beurre Persillés		T				T	T					T				
		Bûche du pilat (local)	P															
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Compote de Pommes Abricot locale																
		Fruit																
		Mini roulé à la fraise	P	P				T	P								T	
		Taboulé du Chef		P			T	T										
	ven. 12 août	Pizza au fromage (plat garni)	P	P					T	T	T	T		T	T	P		
		Salade verte fraîche (accompagnement)		T				T	T					T	P	P		
Saint Bricet		P																
Crème au Caramel		P																
Lait aromatisé vanille (ind)		P														T		
Fruit Goûter																		
Pain et confiture			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