

## VAULX EN VELIN. GRANDCLEMENT Self (COMP) 2566

[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		
2022-40	lun. 03 oct.	Céleri râpé frais rémoulade		T			T	P					P	P	P			
		Radis émincés																
		Boulettes d'Agneau Sauce Tomate		P			T	P					T	T		P		
		Tortillas pomme de terre et oignons	P						P									
		Lentilles au Jus		P				T					T	P				
		Pommes de terre BIO vapeur												T				
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Yaourt aromatisé local et BIO	P															
		Tarte aux pommes		P	T				P									
		Sauce en poche																
	mar. 04 oct.	Carottes fraîches râpées vinaigrette (sac 1 kg)			T			T						T	P	P		
		Tomate à couper sur site																
		Filet de Poisson sauce Niçoise		P	T	T	T	T		P	T	T	T	T		P		
		Paleron VBF sauce provençale				T	T							T		P		
		Tortis bio et Râpé	P	P			T											
		Fromage Frais Fondu Croclait	P															
		Fromage Les Fripons	P															
		Compote de pommes bananes locale (ind)																
		Compote de pommes coings locale																
		Sauce en poche																
	Sauce en poche (pour menu sans viande)																	
	jeu. 06 oct.	Betteraves BIO en Salade			T			T						T	P	P		
		Chou blanc frais mayonnaise			T			T	P					T	P	P		
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P		
		Raviolis ricotta épinard BIO sauce tomate	P	P	T			T	P					T			T	
		Saint Nectaire AOP Local	P															
		Saint Paulin BIO	P															
		Fruit Bio																
		Sauce en poche																
	ven. 07 oct.	Salade de Brocolis			T			T						T	P	P		
		Salade de Haricots Verts			T			T						T	P	P		
		Brandade de Poisson du Chef	P	P	T	T	T	T		P	T	T	T	T	T	P	T	
		Hachis Parmentier du Chef (VBF)	P	P				T						T		P		
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Velouté nature	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