

VAULX EN VELIN. GRANDCLEMENT Self (COMP) 2566

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		
2022-48	lun. 28 nov.	Salade de Pommes de Terre		T			T	P					T	P	P			
		Taboulé du Chef		P														
		Chickenwings																
		Galette de soja à la provençale		P			P			T				T				
		Salsifis à la Crème	P	T	T		T										T	
		Salsifis à la Provençale		T			T							P				
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Yaourt Nature	P															
		Fruit																
	mar. 29 nov.	Céleri râpé frais rémoulade			T			T	P					P	P	P		
		Coleslaw frais			T			T	P					T	P	P		
		Moules à la Crème	P	P	T			T		P		P	T	P	T	P	T	
		Sauté de veau au paprika	P	P				T					T	P				
		Frites																
		Cantal AOP	P															
		Tomme grise	P															
		Compote de pommes bananes locale (ind)																
		Compote de pommes coings locale																
		Sauce en poche																
		Sauce en poche (pour plat sans viande)																
		jeu. 01 déc.	Chou rouge frais vinaigrette (sac 1 kg)			T			T						T	P	P	
			Fenouil Sauce Tartare							P						P	P	
	Nuggets végétal			P				T		T		T		P				
	Purée aux 3 Légumes		P											T		P		
	Purée de Carottes		P													P		
	P'tit Cottentin Nature		P															
	Samos		P															
	Eclair au Chocolat		P	P	T	T		P	P									
	ven. 02 déc.		Salade de Haricots Verts			T			T						T	P	P	
			Salade d'haricots beurre			T			T						T	P	P	
		Blanquette de Poisson MSC	P	P	T			T		P	T	T	T	T	T		T	
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P				T					
		Riz à la Tomate			T			T						P				
		Riz Créole																
		Gouda	P															
		Saint Paulin BIO	P															
		Fruit																
		Sauce en poche																
	Sauce en poche (pour plat sans viande)																	

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