

VAULX EN VELIN. GRANDCLEMENT Self (COMP) 2566logistique.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	
2023-46	lun. 13 nov.	Filet de poisson sauce basquaise		P					P	T	T						
		Merguez à l'Oriental (VBF)	T	P	T		T	T				T	P	T	P		
		Semoule Bio		P													
		Semoule BIO aux petits légumes		P				T						P			
		Emmental	P														
		Saint Nectaire AOP Local	P														
		Fruit Bio															
	mar. 14 nov.	Salade de perles (local)	T	P				T	P					T	P	P	
		Salade de pomme de terre BIO	T	T				T	P					T	P	P	
		Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne	P	P				P									
		Poisson Meunière	P	P				T	P	P		T		T			
		Petits Pois au Jus	T	P				T	T					P			
		Petits Pois et Carottes au jus	T	P				T	T					P			
		Crème Dessert Bio	P					T									
	jeu. 16 nov.	Filet de lieu sauce ciboulette	P	P				P		P	T	T					
		Paupiette de Veau au Jus	P	P				P	P					P			
		Chou fleur béchamel BIO	P											T			
		Poêlée Bretonne	T	T				T	T					T			
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		Yaourt nature BIO Local (vrac)	P														
		Beignet aux Pommes	T	P	T			T	P								
	ven. 17 nov.	Coleslaw frais	T	T				T	P					T	P	P	
		Salade iceberg															
		Mac and cheese	P	P					T					T			
		Steak Haché (VBF) au Jus	T	P				T	T					P			
		Macaroni		P					T								
		Milk shake du chef	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