

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

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		
2024-16	lun. 15 avr.	Taboulé BIO		P														
		Pizza fraîche au fromage PG	P	P	T			T	T	T	T			T	T			
		Salade Verte (accompagnement)																
		Fromage blanc nature BIO Local (vrac)	P															
		Compote de Pommes Abricot																
		Jus de Pomme (ind)																
	mar. 16 avr.	Pain et vache picon	P	P														
		KIT 1 (Chips, Yaourt à boire, Fruit)	P												T			
		NORDIQUE Fromager	P	P					P						P			
		Petit Suisse Sucré	P															
		Fruit																
		Eau 50 cl																
	mer. 17 avr.	Jus d'Orange (ind)																
		Petits beurres	P	P	T		T	P					P					
		Crêpe au Fromage	P	P	T			P	T	T	T	T			T			
		Filet de Poisson sauce Crème	P	P	T		T	T	T	P							T	
		Courgettes fraîches BIO persillées	T	T			T	T						T				
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
	jeu. 18 avr.	Yaourt à Boire	P															
		Fruit																
		Pain et confiture		P														
		Sauté de Boeuf au jus	T	P			T	T						T		P		
		Purée de Pommes de Terre	P	T	T		T	T						T		P	T	
		Lait aromatisé chocolat	P															
	ven. 19 avr.	Verchicors BIO	P															
		Yaourt Nature	P															
		Compote de Pommes (Indu)																
		Fruit																
		Gaufrette vanille	P	P	T			P										
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P				
	Printanière de Légumes au jus	T	P				T	T					P		P			
	Petit Suisse Aromatisé	P																
	Yaourt Nature BIO	P																
	Fruit																	
	Gâteau du chef aux myrtilles	P	P	T		T	P									T		
	Jus de Pomme (ind)																	
Moelleux fourré abricot	T	P	T		T	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