

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	
2024-24	lun. 10 juin	Melon (HO)															
		Pastèque BIO (HO)															
		Nugget's de Volaille	T	P				P	T					P	P		
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Pommes Vapeur												T		P	
		Crème Vanille	P														
		Entremet au chocolat (ind)	P					P									
	mar. 11 juin	Paupiette de Veau à la crème	P	P				P	P								
		Poisson Meunière	P	P				T	P	P		T		T			
		Aubergines fraîches et pommes de terre provençale	T	T				T	T					P			
		Jardinière de Légumes	P	P				T	T					T			
		Carré du Trièves BIO et local	P														
		Saint Paulin	P														
		Fruit															
	Fruit Bio																
	jeu. 13 juin	Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) plat	P	P	T	T	T	T	T				T	T	T	P	
		Riz BIO															
		Riz BIO à la tomate	T	T				T	T					P			
		Bûchette mélangée	P														
		Saint Nectaire AOP Local	P														
		Fraises															
		Fraises (FT n°2)															
	ven. 14 juin	Carottes fraîches BIO râpées vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
		Pamplemousse rosé															
		Oeuf dur mayonnaise (Repas froid)							P						P		
		Rôti de Volaille Froid et Ketchup															
		Salade de pâtes (accompagnement)	T	P				T	T					T	P	P	
		Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	P	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