

VAULX EN VELIN CACHIN CA (COMP) 2543

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	
2024-28	lun. 08 juil.	Lasagnes de légumes	P	P	T		T	P	T	T	T	T	T	T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Yaourt velouté fruits mixé	P														
		Compote Pomme Framboise (ind)															
		Fruit															
		Jus d'Orange (ind)															
		Madeleines 16h	P	P	T			P	P								
	mar. 09 juil.	Filet de poisson froid								P							
		Pommes de Terre en Salade (accompagnement)	T	T				T	P					T	P	P	
		Chanteneige BIO	P														
		Yaourt Nature	P														
		Flan Chocolat	P					T								T	
		Fruit															
		Mayonnaise (dosette)							P						P		
	Pain et confiture		P														
	mer. 10 juil.	Omelette	P						P								
		Carottes Fraîches aux Oignons	T	P				T	T					P			
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		Petit Suisse Sucré	P														
		Yaourt à Boire	P														
		Compote de poires (ind)															
		Tarte aux pommes	T	P	T				P								
	Mini roulé à l'abricot	P	P	T				P									
	jeu. 11 juil.	Salade de boulghour BIO	T	P				T	T					T	P	P	
		Croq veggie au fromage	P	P				T	T			T		T			
		Courgettes fraîches BIO persillées	T	T				T	T					T			
		Fromage Blanc Battu Sucré	P														
		Compote de Pommes (Indu)															
		Fruit															
		Jus de Pomme (ind)															
	Galettes Saint-Michel	P	P	T				P									
	ven. 12 juil.	Concombre frais BIO vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
Sauté de Boeuf VBF aux olives		T	P				T	T					P				
Semoule			P														
Fruit																	
Gâteau aux pépites de chocolat du Chef		P	P	T				P									
Jus d'Orange (ind)																	
Pain et Petit moulé	P	P	T														

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