

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

cquinzio.edu@mairie-ida.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin			
2017-36	lun. 04 sept.	Carottes Râpées Bio																	
		Salade Croquante (salade-concombre-radis)												T					
			Lasagnes à la Bolognaise (VBF)	P	P				P										
			Lasagnes au Saumon	P	P				P	P									
			Gouda	P															
			Saint Paulin	P															
			Compote de Poires (Ind)																
			Compote Pomme Framboise (ind)																
		mar. 05 sept.	Salade de Blé à l' Orientale		P											P	P		
			Salade de Pois chiches Marocaine													P	P		
			Filet de Colin sauce Niçoise	T	P			T	T	P				P		P			
			Rôti de Volaille aux Herbes	T	P			T	P					P					
			Epinards BIO et croûtons	P	P	T		T	T				T					T	
			Coulommiers	P															
			P'tit Cottentin Nature	P															
			Fruit																
		jeu. 07 sept.	Concombre BIO à la Menthe												P	P			
			Salade Coleslaw							P					P	P			
			Omelette au coulis de tomate	P						P									
			Sauté de Porc au Jus	T	P				T	T					P		P		
			Sauté de Volaille au Jus		P				P	P					P		P		
			Purée de Pommes de Terre	P	T	T			T	T							P	T	
			Samos	P															
			Vache picon	P															
			Flan Vanille Nappé Caramel	P															
			Mousse au Chocolat	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

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

cquinzio.edu@mairie-ida.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2017-36	ven. 08 sept.	Salade de riz												P	P	
		Taboulé maison		P												
		Calamar à la romaine	T	P				T	T		P					
		Poêlée de courgettes fraîches persillées														
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P													
		Petit Suisse Nature 20%	P													
		Fruit Bio														

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

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

cquinzio.edu@mairie-ida.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2017-37	lun. 11 sept.	Salade de Blé à l' Orientale		P										P	P			
		Salade de pâtes		P				T						P	P			
		Filet de Colin sauce Oseille	P	T	T		T	T	P	T	T		T				T	
		Sauté de Boeuf VBF façon Bourguignon	T	P			T	T					T		P			
		Carottes sautées aux oignons																
		Chanteneige	P															
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	P												
		Fruit Bio																
	mar. 12 sept.		Melon (HO)															
			Pastèque (HO)															
			Boulettes d'agneau sauce aigre douce	P	P			P	P							P		
			Quenelles en Gratin	P	P	T		T	P									T
			Boulghour et piperade		P													
			Fromage blanc BIO (indu)	P														
			Yaourt Nature	P														
			Cocktail de fruits (ind)															
	jeu. 14 sept.		Concombre en Salade															
			Tomate BIO au basilic															
			Chipolatas au Jus	T	P			T	T					P		P		
			Filet de colin sauce Crème	P	T			T	T	P	T	T		T				
			Saucisse de Volaille	T	P			T	T					T				
			Lentilles mijotées aux oignons	T	P			T	T					T				
			Faisselle	P														
			Petit Suisse Aromatisé	P														
			Glace	P	P	P		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

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

cquinzio.edu@mairie-ida.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2017-37	ven. 15 sept.	Salade de Haricots Blancs												P	P		
		Salade de pomme de terre BIO						P					T	P	P		
		Quenelles BIO en Gratin	P	P				P	T								
		Haricots Verts Bio Persillés															
		Camembert BIO	P														
		Saint Paulin	P														
		Fruit Bio															

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

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

cquinzio.edu@mairie-ida.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2017-38	lun. 18 sept.	Filet de Poisson Froid Mayonnaise						P	P	T	T			P	P		
		Ratatouille	T	P			T	T					T				
		Bleu	P														
		Fromage frais fondu Fraidou	P														
		Fruit Bio															
	mar. 19 sept.	Paupiette de Saumon sauce safranée	P	P	T		P	P	P								T
		Steak haché sauce burger															
		Potatoes															
		Petit Suisse Sucré	P														
		Yaourt BIO à la vanille	P														
		Muffin au chocolat	P	P	T		P	P									
	jeu. 21 sept.	Aiguillettes de poulet au romarin	T	P			T	P						P			
		Quenelles Sauce Tomate		P				P								P	
		Gratin de chou fleur BIO	P	T	T		T	T									T
		Camembert	P														
		P'tit Cottentin Ail et Fine Herbes	P														
		Crème au Caramel	P														
		Liégeois Vanille															
	ven. 22 sept.	Omelette	P						P								
		Palette de Porc à la Dijonnaise	P	P			T	P						T	P	P	
		Paupiette de Veau à la Moutarde	P	P			P	P						T	P	P	
		Purée de Pois Cassés	P	T			T	T						T		P	
		Plateau de Fromages n°1															
	Compote de Pommes Abricot (i)																
	Compote de Pommes Individuelle																

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