

[education@mairie-ida.com](mailto:education@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	
2018-40	<b>lun. 01 oct.</b>	Champignons à la Grecque											P				
		Salade de Choux Fleur vinaigrette	T	T			T	T					T	P	P		
		Jambon Blanc PG	T	T				T									
		Jambon de Volaille														T	
		Steak végétal	T	P				T	T					T	T	P	
		Purée de Pommes de Terre	P	T	T			T	T							P	T
		Fromage blanc BIO (indu)	P														
		Yaourt Nature	P														
	Fruit																
	<b>mar. 02 oct.</b>	Salade de Pâtes Bio	T	P				T	T					T	P	P	
		Salade de riz	T	T				T	T					T	P	P	
		Quenelles BIO en Gratin	P	P					P	T							
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
		Emmental BIO	P					P									
		Six de Savoie	P														
	Fruit Bio																
	<b>jeu. 04 oct.</b>	Radis, Beurre	P											T			
		Salade Coleslaw	T	T				T	P					T	P	P	
		Poisson Meunière	P	P				T	P	P		T		T			
		Ratatouille BIO															
		Tomme de Savoie	P														
		Vache picon	P														
		Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P								T
	<b>ven. 05 oct.</b>	Coeurs de palmier vinaigrette	T	T				T	T					T	P	P	
		Salade de Haricots Verts	T	T				T	T					T	P	P	
		Filet de Poisson Sauce Ensoleillée	P	P				P	T	P	T	T		P			
		Sauté de Veau Marengo	P	P				T	P					T		P	
		Blé BIO		P				T									
		Faisselle	P														
		Yaourt Nature	P														
Fruit																	

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