

SELF

education@matire-lda.com

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2018-50	lun. 10 déc.	Salade de Pommes de Terre	T	T			T	P					T	P	P			
		Salade de riz	T	T			T	T	T					T	P	P		
		Emincé de volaille BIO à la crème	T	P				T	P					T				
		Filet de Poisson sauce Crème	P	T		T		T	T	P	T	T		T			T	
		Poêlée de carottes, navets et champignons	T	T			T	T	T					T				
		Petit Suisse Sucré	P															
		Velouté nature	P															
		Fruit local																
		mar. 11 déc.	Céleri Râpé Vinaigrette	T	T			T	T	T					T	P	P	
		Salade coleslaw BIO	T	T				T	T	T					T	P	P	
		Quenelles aux olives	T	P			T	T	P	T					T			
		Sauté de Veau aux olives	T	P			T	T	P	T					P			
		Tortis et Râpé	P		P				T									
		Boursin Ail et Fines Herbes	P				T											
		Coulommiers	P															
		Cocktail de fruits (Ind)																
		Compote Pomme Banane																
Duo de Choux	T	T				T	P						T	P	P			
Salade Verte																		
Chipolatas au Jus	T	P				T	P						P		P			
Filet de Colin sauce julienne	T	P				T	T	P		T	T		T					
Lentilles mijotées aux oignons	T	P				T	T	T					P					
Fromage Fondu Le Carré	P							P										
Tartare Nature	P																	
Crème Dessert Bio	P					T												
ven. 14 déc.	Salade de Boulghour	T	P		T	T	T	T	T				T	P	P			
Salade de pâtes	T	P			T	T	T	T	T				T	P	P			
Poisson Meunière	P	P				T	T	P	P				T					
Purée de 3 légumes (carottes, courgettes, navets)	P														P			
Velouté nature	P																	
Yaourt Nature	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