

IDA 11 Peupleraie (6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P									T
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
Petit Suisse Sucré		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

IDA 14 Chardonnerets(6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P									T
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
Petit Suisse Sucré		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

IDA 15 Trois Vallons(6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P									T
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
Petit Suisse Sucré		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

IDA 16 COTEAU DE CHASSE PRIM (gastro)

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		
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T					
		Salade Verte																
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T			T	P								T	
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P		
		Bouloghour		P														
		P'tit Cottentin Nature	P															
		Saint Félicien	P															
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T									
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P		
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P		
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P		
		Pommes Noisettes	T	T														
		Yaourt Nature BIO	P															
		Crème Dessert Praliné	P	T	T													
		jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
	Salade Espagnole																	
	Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P						P		P		
	Fromage Blanc Battu 20% mg	P																
	Saint Nectaire	P																
	Fruit Bio																	
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P		
		Taboulé à la Menthe		P														
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T				
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T	
		Chanteneige	P															
		Petit Suisse Sucré	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

IDA 16 Les coteaux de chasse MAT(6)

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	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P								T	
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P			P	P						P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T			T	T						T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P			T	P					T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P			T	T		P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T		T	P	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T		T	T					T	T			T
	Petit Suisse Sucré	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

IDA 17 Fauvettes(6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P									T
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
Petit Suisse Sucré		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

IDA 19 Louis Pergaud (GASTRO)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Salade Verte															
			Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P								T
			Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P			P	P					P		P	
			Bouloghour		P												
			P'tit Cottentin Nature	P													
			Saint Félicien	P													
			Gâteau maison BIO au yaourt	P	P				T								
		mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T			T	T					T	P	P	
			Emincé de volaille sauce safranée	P	P			T	P				T	T	T	P	
			Pommes Noisettes	T	T												
			Yaourt Nature BIO	P													
			Crème Dessert Praliné	P	T	T											
		jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P	
			Salade Espagnole														
			Cannelonis à la tomate VBF	P	P				P					P		P	
			Fromage Blanc Battu 20% mg	P													
			Saint Nectaire	P													
			Fruit Bio														
		ven. 04 mai	Salade cajun	T	T			T	T					T	P	P	
			Taboulé à la Menthe		P												
			Poisson Pané	T	P			T	T	P		T		T			
			Epinards BIO et croûtons	P	P	T		T	T				T	T			T
			Chanteneige	P													
			Petit Suisse Sucré	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

IDA 19 Louis Pergaud MAT(6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P								T	
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P			P	P						P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P				T									
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T			T	T						T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P			T	P					T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P			T	T	P	T	T			P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T			T	P						T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P				P						P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T		T	P	P	T	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T			T	T						T	P	P	
		Poisson Pané	T	P			T	T	P		T			T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T		T	T					T	T			T
	Petit Suisse Sucré	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

IDA 20 Le petit Prince MAT(6)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P									T
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P		P	
		Boulghour		P													
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Gâteau maison BIO au yaourt	P	P					T								
	mer. 02 mai	Tomate en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Emincé de volaille sauce safranée	P	P				T	P				T	T	T	P	
		Filet de poisson sauce safranée	P	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Pommes Noisettes	T	T													
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 03 mai	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P					P					P		P	
		Lasagnes au Saumon	P	P	T			T	P	P	T	T	T	T	T		
		Saint Nectaire	P														
		Fruit Bio															
	ven. 04 mai	Salade cajun	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T		T			
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T	T			T
Petit Suisse Sucré		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

IDA 20 Petit Prince (GASTRO)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-18	lun. 30 avr.	Radis croc'sel											T				
		Salade Verte															
			Oeufs Durs Béchamel	P	P	T		T	P								T
			Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P			P	P					P		P	
			Bouloghour		P												
			P'tit Cottentin Nature	P													
			Saint Félicien	P													
			Gâteau maison BIO au yaourt	P	P				T								
	mer. 02 mai		Tomate en Salade	T	T			T	T					T	P	P	
			Emincé de volaille sauce safranée	P	P			T	P				T	T	T	P	
			Filet de poisson sauce safranée	P	P			T	T	P	T	T		P		P	
			Pommes Noisettes	T	T												
			Yaourt Nature BIO	P													
			Crème Dessert Praliné	P	T	T											
	jeu. 03 mai		Macédoine Mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P	
			Salade Espagnole														
			Cannelonis à la tomate VBF	P	P				P					P		P	
			Fromage Blanc Battu 20% mg	P													
			Saint Nectaire	P													
			Fruit Bio														
	ven. 04 mai		Salade cajun	T	T			T	T					T	P	P	
			Taboulé à la Menthe		P												
			Poisson Pané	T	P			T	T	P		T		T			
			Epinards BIO et croûtons	P	P	T		T	T				T	T			T
			Chanteneige	P													
			Petit Suisse Sucré	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