Période du **02/04/2024** au **05/04/2024**

# INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB J'♥ ma cuisine d'ici

## ECOLE JEAN D'ORMESSON ST JEAN DE VEDAS

l.poirel@saintjeandevedas.fr

| Semaine | Date | Plat | Lait | Céréales contenant du gluten | Fruits à coques | Arachides | Soja | Oeufs | Poissons | Crustacés | Mollusques | Sésames | Céleri | Moutarde | Sulfites | Lupin |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2024-14 | mar. 02 avr. | BETTERAVES BIO EN SALADE | | T | | | T | | | | | T | | P | P | T |
| | | CLUB MIMOSA | T | P | T | | T | P | | | | T | | P | | |
| | | Tortillas pomme de terre et oignons | P | | | | | P | | | | | | | | |
| | | Petits Pois au Jus | T | P | | | T | T | | | | | T | | P | |
| | | KIT 1 (Chips, Yaourt à boire, Fruit) | P | | | | | | | | | | | T | | |
| | | CRÈME À LA VANILLE | P | | | | | | | | | | | | | |
| | jeu. 04 avr. | Salade de boulghour BIO | | P | | | | | | | | | | P | P | |
| | | FILET DE LIEU SAUCE CITRON | P | P | | | | | P | | | | | | | |
| | | Samoussa de légumes (PG) | T | P | T | | P | T | T | T | T | T | T | T | T | T |
| | | Carottes Persillées | P | | | | | | | | | | | | P | |
| | | Fromage blanc BIO local | P | | | | | | | | | | | | | |
| | ven. 05 avr. | SALADE VERTE BIO | | T | | | T | | | | | T | | P | P | T |
| | | Lentilles forestières (PG) | | T | | | | | | | | | | | | |
| | | Sauce bolognaise | | P | | | | | | | | | | | | |
| | | Pâtes et râpé | P | P | | | | T | | | | | | | | |
| | | Cocktail de fruits (ind) | | | | | | | | | | | | | | |

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat

RISQUES DE CONTAMINATION CROISEE

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