

GRABELS PRIM PIERRE SOULAGES

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2024-24	lun. 10 juin	Melon (HO)																
		Haricots rouges à la tomate		P		T	T											
		BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	P	P		T	T							P				
		P'TIT COTTENTIN NATURE	P															
		CRÈME AU PRALINÉ	P															
	mar. 11 juin	Tomate Croc'sel																
		Poisson Pané et Citron	T	P				T	T	P		T		T				
		Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre	P	P			T	T										
		FRUIT BIO																
	jeu. 13 juin	Friand au Fromage	P	P	T	T	T	T										
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P									
		COURGETTES PERSILLÉES	P				T	T									P	
		Fromage type Mimolette	P															
		FRUIT BIO																
	ven. 14 juin	Oeuf dur BIO (froid) + mayonnaise							P						P			
		Rôti de porc froid																
		Carottes Râpées (accompagnement)																
		Salade de betteraves (accompagnement)					T	T							P	P		
		Yaourt aromatisé BIO	P															
		GÂTEAU MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	P	P	T	T	T	T	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