

GRABELS PRIM PIERRE SOULAGES
a.lacroix@ville-grabels.fr; r.lopez@ville-grabels.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-60	lun. 16 févr.	Salade de saison BIO				T	T							P	P		
		Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage		P		T	T						T				
		Edam BIO	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 17 févr.	Nems aux légumes (HO)		P				P						P			
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T			P	P	T	T	T	T	T	T	T	T
		Sauté de porc au caramel	T	P	T		T	T						T		P	
		Légumes façon Wok	T	P			T	P	T					P		P	
		Compote pomme fraise															
	jeu. 19 févr.	Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)					T	T							P	P	
		Feijão com arroz (Bolognaise de bœuf + haricot rouge)		P			T	T						T			
		Haricots rouges BIO à la tomate		P			T	T						T			
		Riz camarguais BIO	T	T			T	T	T					T			
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Bolo de fuba du chef	P	P			T	T	P								
	ven. 20 févr.	TABOULÉ BIO		P				T					T		P	P	T
		Lasagne de légumes du chef (julienne)	P	P			T	T	T					P			
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T				T	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