

**GRABELS PRIM PIERRE SOULAGES**
[a.lacroix@ville-grabels.fr](mailto:a.lacroix@ville-grabels.fr); [r.lopez@ville-grabels.fr](mailto: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	
2026-16	lun. 13 avr.	Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P			T	P	T				T				
		Pilons de poulet frais au jus		P		T	T					T	T				
		Pommes Paillason	T	T					T					T			
		Fromage blanc BIO local	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 14 avr.	Lentilles BIO en salade				T	T								P	P	
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T						T	T	T	T	
		Camembert	P														
		CRÈME CHOCOLAT BIO	P					P									
	jeu. 16 avr.	Salade de pois chiches BIO				T	T							T	P	P	
		Paupiette de saumon sauce tomate	P	P		T	P	P	P	P	T	T	P				
		Sauté de Boeuf au jus	T	P		T	T	T					T	T			
		BROCOLIS BRAISÉS		P		T	T						T	T			
		Compote Pommes-Pêches															
	ven. 17 avr.	ŒUF DUR MAYONNAISE							P						P	P	
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T						T	T			
		TORTIS	P	P		T	T	T									
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Cake au daim du chef	P	P	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