Période du **09/11/2026** au **15/11/2026**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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
2026-46	lun. 09 nov.	Crêpe au Fromage	P	P	T		T	P								
		FILET DE COLIN SAUCE CURRY	P	P		T	T	T	P			T	T	P	T	
		Sauté de Volaille au Curry	P	P	T	T	T	T				T	T	P	P	
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		FRUIT BIO														
	mar. 10 nov.	SALADE VERTE BIO		T			T					T		P	P	T
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T					T	T			
		Coquillettes BIO	P	P		T	T	T								
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														
	jeu. 12 nov.	Carottes Râpées				T	T							P	P	
		Pavé fromager	P	P			T	P								
		Epinards BIO à la béchamel et croûtons	P	P	T		T	T				T		T		T
		Fromage Blanc Battu	P													
		Choux Vanille	P	P	P	T	T	P								
	ven. 13 nov.	Cordon Bleu	P	P	T			T	T	T	T			T		
		Pané de blé fromage et épinards	P	P			T	T	T							
		Purée aux 3 Légumes	P	T			T	T					P	T	P	
		Brie	P													
		CRÈME CHOCOLAT BIO	P				P									

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