

ORANGE Ecole

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2025-24	lun. 16 juin	Melon Jaune (HO)																
		Nuggets de Volaille	P	P				P	T					P	P	P		
		Pommes Boulangères	T	P					T					P			T	
		Fromage blanc aromatisé	P															
		Crème Dessert Praliné	P															
		Fruit																
		Saucisson à l'ail et Cornichons													P		P	
		Poisson Meunière	P	P					T	P	P	T						
		Aubergines fraîches et pommes de terre provençale	T	P					T	T								
		Fruit Bio																
2025-24	jeu. 19 juin	Pain et confiture		P														
		Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes)	P	P	T		T	T	T					T	T	P	P	
		Riz BIO			T						T							
		Saint Nectaire AOP Local	P															
		Compote pommes cassis (Ind)																
		Fruit																
		Galettes Saint-Michel	P	P		T				P								
		Carottes râpées fraîches BIO	T	T					T	T					T	P	P	
		Rôti de volaille froid (français)																
		Salade de pâtes (accompagnement)	T	P					T	T								
2025-24	ven. 20 juin	Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	P						P								
		Ketchup (dosette)																
		Pain et vache piccon	P	P														

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