Période du **07/07/2025** au **13/07/2025**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'

ORANGE CA GRES

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-27	**lun. 07 juil.**	Chili Con Carne (VBF)	T	P			T	T					T			
		Riz BIO		T			T									
		Yaourt Nature	P													
		Fruit														
	mar. 08 juil.	Pastèque HO (moyen calibre)														
		Knack de volaille (Repas froid)	T													
		Purée de Pommes de Terre	P	T			T	T					T	T	P	
		Vache qui rit BIO	P													
	mer. 09 juil.	Cake à l'emmental maison	P	P	T		T	P								T
		Omelette	P					P								
		Carottes fraîches BIO à la crème	P	T				T								
		Petit Suisse Sucré	P													
	jeu. 10 juil.	Salade de Pâtes Bio	T	P			T	T					T	P	P	
		Poisson Meunière	P	P			T	P	P	T	T		T			
		Ratatouille fraîche du chef	T	P			T	T					P		P	
		Fruit														
	ven. 11 juil.	Quiche Lorraine (plat garni)	P	P	T		T	P	T	T	T		P	T		
		Haricots Verts BIO à l'Ail				T	T						T		P	
		Fromage blanc (ferme du Chambon)	P													
		Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	P	T			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