

## CLAV NOYAREY SCO

[enf.i@noyarey.fr](mailto:enf.i@noyarey.fr)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2019-41	lun. 14 oct.	Salade de haricots verts BIO	T	T			T	T					T	P	P			
		Sauté de volaille sauce forestière	P	P			T	P						T		T		
		Steak végétal	T	P				T	T					T	T	P		
		Purée de patate douce	P														P	
		P'tit Cottentin Ail et Fine Herbes	P															
		Fruit																
	mar. 15 oct.	Salade verte fraîche, croûtons et fromage	P	P	T			T					T					
		Pané de sarrasin lentilles aux poireaux	P	P				T	T	T				P				
		Courgettes Basquaises	T	P				T	T					T				
		Gouda	P															
		Compote de Pommes Bio (ind)																
	jeu. 17 oct.	Salade Coleslaw	T	T				T	P					T	P	P		
		Filet de colin aux herbes de Provence	P	P				P	T	P	T	T		T				
		Sauté d'agneau aux herbes	T	P				T	T					T				
		Boulghour aux petits Légumes		P										P				
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		Fruit																
	ven. 18 oct.	Concombres frais façon Tzatziki	P				T	T										
		Cordon Bleu de Volaille	P	P					T					T				
		Poisson Meuniere et Citron	P	P				T	P	P		T		T				
Epinards hachés BIO		P	T	T			T	T					T				T	
Coulommiers		P																
Brownies (individuel)		P	P	T			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