

FETERNES scolaire (Gastro 1/1)

perscolaires@feternes.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2023-12	lun. 20 mars	Salade de pois chiches à la tunisienne	T	T	T		T	T	T	T	T	T	T	T	P		
		Blanquette de Veau	P	T			P	T						T			
		Ragoût de pois chiches et haricots blancs à la sauce tomate												T		P	
		Carottes Vichy															
		Verchicors BIO	P														
		Fruit de saison															
	mar. 21 mars	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail							P					P	P		
		Boulettes de blé façon thaï	T	P				P	T	T				T			
		Lentilles au Jus	T	T				T	T					T			
		Tomme des Pyrénées	P														
		Compote de Pommes															
	jeu. 23 mars	Betteraves au citron et basilic					T	T							P	P	
		Curry de lentilles (PG)	T	T	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
		Filet de saumon sauce citron	P	T	T			T	T	P	T	T		T	T	T	T
		Carottes fraîches BIO persillées															
		Yaourt Nature	P														
		Gâteau au Yaourt Maison	P	P			T	T	P								
	ven. 24 mars	Salade verte fraîche					T	T							P	P	
		Emincé de volaille Label Rouge au jus															
Semoule et sauce tomate		T	P			T	T	T				T	T				
Verchicors BIO		P															
Crème Dessert Praliné		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