Période du **25/09/2023** au **01/10/2023**

INFORMATION ALLERGENES MAJEURS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

FETERNES scolaire (Gastro 1/1)

periscolaires@feternes.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-39	lun. 25 sept.	Salade de Chou-Fleur BIO		T			T					T		P		T
		Calamars à l'armoricaine	P	P			T	T	P	P	P		P			
		Curry de légumes et Pois chiches (PP)			T							T	T	T	T	
		Pommes de terre persillées														
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P													
		Fruit de saison BIO														
	mar. 26 sept	SALADE DE RIZ BIO		T			T					T		P	P	T
		Quenelles BIO sauce aurore	P	P			T	P	T	T			T			
		Epinards Hachés à la crème	P										T			
		Cantal AOP	P													
		Crème au Chocolat	P				P									
	jeu. 28 sept.	Salade verte fraîche BIO		T			T					T		P	P	T
		Merlu sauce provençale	P			T	T		P				T			
		Omelette au Fromage (produit congelé, ne pas recongeler)	P					P								
		SAUTE DE PORC A LA PROVENÇALE		P		T	T									
		Petits pois Bio au jus	P	P			T	T					T			
		Fromage blanc aromatisé	P													
		Gâteau aux Pépites de Chocolat Maison	P	P	T			P								
	ven. 29 sept	Salade de Haricots Verts				T	T						T	P	P	
		Ragoût de pois chiches et haricots blancs à la sauce tomate											T			
		SAUTE DE BOEUF RACE A VIANDE AU JUS		P		T	T	T					T			
		Semoule BIO		P												
		Fromage Vache Picon	P													
		Fruit de saison BIO														

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