

**SEMAINE N°1 (Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des contraintes d'approvisionnement)**

SAUCISSON SEC / Roulade aux olives  
 PAIN DE VIANDE / SAUCE KETCHUP  
 RIZ BIO  
 FROMAGE  
 FRUIT

Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
X													
X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		
						X							

SALADE D' HARICOTS VERTS MIMOSA  
 SAUTE VEGETARIEN A LA PROVENÇALE  
 PÂTES ARTISANALES  
 FROMAGE  
 SALADE DE FRUIT FRAIS

		X							X		X		
					X		X	X					
X													
						X							

SALADE DE TOMATES  
 SAUCISSES GRILLEES  
 POMMES TRIOMPHE  
 FROMAGE  
 TARTE AUX POMMES

X													
		X											
						X							
X		X					X						

SALADE DE MAÏS, THON, ŒUF, TOMATES  
 RÔTI DE DINDE "PLEIN FILET"  
 ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL  
 GLACE VANILLE  
 GÂTEAU SEC

	X		X						X		X		
X						X							
		X		X		X	X						
X		X				X	X					X	

JUS DE RAISIN 100%  
 CABILLAUD AU CURCUMA  
 PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CITRON  
 FROMAGE  
 COMPOTE DE POMMES

	X		X										X
						X							
						X							

Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

\* Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

(Code de la consommation : articles R412-12 à R412-16 - Code de la consommation : annexe IV )



**CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT**  
 UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (UPC)

