

**SEMAINE N°2 (Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des contraintes d'approvisionnement)**

SALADE DE PDT AUX OIGNONS ROUGES  
 CHIPOLATAS ARTISANALES  
 HARICOTS VERTS  
 FROMAGE  
 FRUIT BIO

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

SALADE DE CAROTTES  
 FLAN DE COURGETTES AU COMTE  
 FROMAGE  
 ANANAS AU SIROP  
 GÂTEAU SEC

									X		X		
X		X				X							
						X							
X		X				X	X					X	

CELERI REMOULADE  
 POISSON PANE  
 PUREE DE POMMES DE TERRE  
 COMPOTE POMME BANANE

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

BETTERAVES CITRONETTE  
 CORDON BLEU  
 LENTILLES VERTES BIO  
 FROMAGE  
 FRAISES AU SUCRE

									X		X		
X						X							
						X							

CONCOMBRE BIO  
 PAELLA DE POISSON  
 RIZ AU SAFRAN  
 FROMAGE BLANC AROMATISE  
 GÂTEAU SEC

									X		X		
	X		X					X					X
						X							
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)

