

5 - Ecole Intercommunale - Sivom (SCO)

cantineintercommunaleprevessin@orange.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2018-40	lun. 01 oct.	Salade de choux fleur				T	T	P						P	P			
		Steack Haché au Jus	T	P			T	T					T					
		STEAK VÉGÉTAL	T	P				P	T	T				T				
		GRATIN DE GROZETS	P	P	T				P									
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		FRUIT																
	mar. 02 oct.	Gâteau marbré goûter	P	P	T				P									
		SALADE VERTE BIO	T	T			T	T	T					T	P	P		
		QUENELLES SAUCE BLANCHE BIO	P	P														
		Poêlée de légumes BIO (HV, HB, poivrons, aubergines)												T				
		Comté BIO	P															
		FRUIT BIO																
	jeu. 04 oct.	Jus d'orange (20 cL)																
		Pain et chocolat tablette	P	P	T													
		SALADE COLESLAW							P					T	P			
		Emincé de dinde au romarin	T	P				T	T					P		P		
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T	T	P	T			
		Ratatouille												T				
		Cancoillotte	P															
		Compote Pommes-Pêches																
		Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P									T
		LAIT AROMATISÉ	P															
	ven. 05 oct.	Madeleine	P	P	T			P	P									
		DETTENAVES vinaigrette MOUTARDE A L'ANCIENNE	T	T			T	T	T					T	P	P		
		Filet de colin sauce tomate	T	T				T	T	P				P		P		
		SAUTÉ DE VEAU MARENGO		P										T		T		
		SEMOULE		P			T	T										
		Yaourt Nature	P															
FRUIT																		
Pain et Confiture		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

6 - Ecole Des Grands Chênes - Preveessin-Moëns - (SCO)

scolaire@prevessin-moens.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-40	lun. 01 oct.	Salade de choux fleur				T	T	P						P	P		
		Steack Haché au Jus	T	P			T	T					T				
		STEAK VÉGÉTAL	T	P				P	T	T				T			
		GRATIN DE GROZETS	P	P	T				P								
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		FRUIT															
	mar. 02 oct.	SALADE VERTE BIO	T	T			T	T	T					T	P	P	
		QUENELLES SAUCE BLANCHE BIO	P	P													
		Poêlée de légumes BIO (HV, HB, poivrons, aubergines)												T			
		Comté BIO	P														
	jeu. 04 oct.	FRUIT BIO															
		SALADE COLESLAW							P					T	P		
		Emincé de dinde au romarin	T	P				T	T					P		P	
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T	T	P	T		
		Ratatouille												T			
		Cancoillotte	P														
	ven. 05 oct.	Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P								T
		DESSERTS VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	T	T			T	T	T					T	P	P	
		Salade de Pommes de Terre							P					T	P	T	
		Filet de colin sauce tomate	T	T				T	T	P				P		P	
		NORDIQUE PÊCHEUR	T	P					P	P					P		
		SAUTÉ DE VEAU MARENGO		P										T		T	
		CHIPS (INDIVIDUEL)	T	T							T				T		
		SEMOULE		P			T	T									
		YAOURT À BOIRE	P														
		Yaourt Nature	P														
		COMPOTE DE POMME BANANE															
FRUIT																	
Eau 50 cl																	
Madeleine	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

7 - Ecole Alice - Preveessin-Moëns (SCO)

geraldine.samardia@prevessin-moens.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-40	lun. 01 oct.	Salade de choux fleur				T	T	P						P	P		
		Steack Haché au Jus	T	P			T	T					T				
		STEAK VÉGÉTAL	T	P				P	T	T				T			
		GRATIN DE GROZETS	P	P	T				P								
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		FRUIT															
	mar. 02 oct.	SALADE VERTE BIO	T	T			T	T	T					T	P	P	
		QUENELLES SAUCE BLANCHE BIO	P	P													
		Poêlée de légumes BIO (HV, HB, poivrons, aubergines)												T			
		Comté BIO	P														
	jeu. 04 oct.	FRUIT BIO															
		SALADE COLESLAW							P					T	P		
		Emincé de dinde au romarin	T	P				T	T					P		P	
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T	T	P	T		
		Ratatouille												T			
		Cancoillotte	P														
		Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P								T
		DETERAVES VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	T	T			T	T	T					T	P	P	
	ven. 05 oct.	Filet de colin sauce tomate	T	T				T	T	P				P		P	
		SAUTÉ DE VEAU MARENGO		P										T		T	
SEMOULE			P			T	T										
Yaourt Nature		P															
FRUIT																	

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

8 - Ecole De La Bretonnière - Prevessin Moëns - (SCO)

scolaire@prevessin-moens.fr

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2018-40	lun. 01 oct.	Salade de choux fleur				T	T	P						P	P		
		Steack Haché au Jus	T	P			T	T					T				
		STEAK VÉGÉTAL	T	P				P	T	T				T			
		GRATIN DE GROZETS	P	P	T				P								
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		FRUIT															
	mar. 02 oct.	SALADE VERTE BIO	T	T			T	T	T					T	P	P	
		QUENELLES SAUCE BLANCHE BIO	P	P													
		Poêlée de légumes BIO (HV, HB, poivrons, aubergines)												T			
		Comté BIO	P														
	jeu. 04 oct.	FRUIT BIO															
		SALADE COLESLAW							P					T	P		
		Emincé de dinde au romarin	T	P				T	T					P		P	
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T	T	P	T		
		Ratatouille												T			
		Cancoillotte	P														
		Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P								T
		DESSERTS VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	T	T			T	T	T					T	P	P	
	ven. 05 oct.	Filet de colin sauce tomate	T	T				T	T	P				P		P	
		SAUTÉ DE VEAU MARENGO		P										T		T	
SEMOULE			P			T	T										
Yaourt Nature		P															
FRUIT																	

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