

## Menu tradition

Lundi

**Céleri râpé** 🍷 - Sauce rémoulade  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise  
 /Marmite de merlu 🍷 - Sauce dijonnaise  
 Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)  
 Buchette lait mélange  
**Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62 )** 🍷  
 \*

Mardi

Velouté de courgettes  
 Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar **Bio**  
**Saint Môret Bio**  
**Kiwi Bio** **Bio**  
 \*

Mercredi

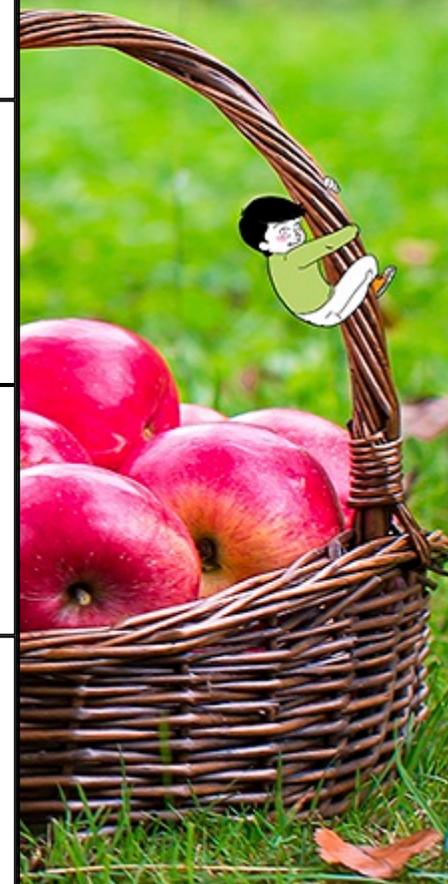
Chou fleur - Sauce façon cocktail  
 Bolognaise de **boeuf régional** 🍷 🇫🇷  
 /Bolognaise de lentilles, légumes et **pois chiches BIO** **Bio**  
**Spaghettis des Hauts de France** 🍷  
**Emmental Bio** râpé **Bio**  
 Biscuit sablé de Retz  
 Compote pomme  
 \*

Jeudi

Potage de carottes **Bio** **Bio**  
 Fricassée de colin 🍷 - Sauce comtoise  
 Riz de camargue IGP aux petits légumes  
 Saint Nectaire AOP 🍷  
 Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges  
 \*

Vendredi

Feuilleté chorizo, potiron 🍷  
 /Feuilleté au fromage 🍷  
 Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🍷  
 /Omelette nature - Sauce au maroilles 🍷  
**Frites des Hauts de France** 🍷  
 Suisse fruité  
**Orange Bio** **Bio**  
 \*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Bolognaise de boeuf régional	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Pois chiche, Ail, Carotte, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Tomate, Navet, Céleri, Courgette	Céleri, Gluten, Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Chou fleur	Chou fleur	
Compote pomme	Purée de fruits	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Feuilleté au fromage	Pâte feuilletée, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Emmental, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
Feuilleté chorizo, potiron	Pâte feuilletée, Chorizo, Crème fraîche, Tomme, Jaune d'oeuf liquide, Courge potiron	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar	Penne, Chou fleur, Champignon de Paris, Cheddar, Ail, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache, Eau, Carotte, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62 )	Liégeois	Lait
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Potage de carottes Bio	Carotte, Oignon, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Sulfites
Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Saint Môret Bio	Fromage portion	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce au maroilles	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce comtoise	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Échalote, Concentré de fruit, Farine de blé, Margarine, Champignon de Paris, Emmental	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait de vache	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Spaghettis des Hauts de France	Spaghettis, Sel fin, Huile, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Velouté de courgettes	Ail, Courgette, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Lait de vache, Poivre blanc	Lait, Sulfites