FOURNES EN WEPPES CLOS D'HESPEL T 28 - Du 16/10/2023 au 20/10/2023

Menu tradition

Lundi	Salade de **coquillettes** , tomates et mais (Bio) Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage **Lentilles bio** aux carottes (Bio) Pommes de terre vapeur Mimolette Compote pomme framboises *
Mardi	Velouté d'endive au fromage fondu (Régional) Bolognaise de boeuf (Origine France) (Plat signature) /Egrené végétal de **fèves et pois Bio** (Bio) **Penne Bio** (Bio) - **Emmental Bio** râpé (Bio) **Camembert Bio** (Bio) **Orange Bio** (Bio) *
Mercredi	Pomelos - sucre Fricassée de merlu (Produit labellisé) - Sauce curcuma Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre (Régional) Saint Paulin Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *
Jeudi	**Céleri râpé** (Régional) - Sauce rémoulade **Carottes et pois chiche Bio** à l'orientale (Bio) **Semoule Bio** (Bio) Chantaillou **Crème dessert vanille de Vieil Moutier** (Régional) *
Vendredi	**Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)** (Régional) (Plat signature) **Sauté de poulet des Hauts de France** (Régional) - Sauce normande /Marmite de colin (Produit labellisé) - Sauce normande **Haricots verts Bio** persillés (Bio) Pommes de terre vapeur Tomme noire IGP (Produit labellisé) Cookies gourmands aux éclats de chocolat (Plat signature) *

(Bio) Bio (Régional) Régional (Origine France) Origine France (Plat signature) Plat signature (Produit labellisé) Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

FOURNES EN WEPPES CLOS D'HESPEL T 28 - Du 16/10/2023 au 20/10/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes et pois chiche Bio à l'orientale	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Raz El Hanout, Pois chiche	Gluten
Chantaillou	Fromage portion	Lait
Compote pomme framboises	Compote	
Cookies gourmands aux éclats de chocolat	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert vanille de Vieil Moutier	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Egrené végétal de fèves et pois Bio	Ail, Bouillon de légumes, Oignon, Farine de blé, Huile, Sel fin, Tomate, Tomate, Ratatouille , Pois, Eau	Céleri, Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles bio aux carottes	Carotte, Lentille verte, Oignon, Thym, Sel fin, Huile, Eau	
Marmite de colin	Oignon, Lait de vache, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait, Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Orange Bio	Orange	
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Pomelos	Pomelos	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)	Sel fin, Purée de légumes et pdt, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade de coquillettes , tomates et mais	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait

FOURNES EN WEPPES CLOS D'HESPEL T 28 - Du 16/10/2023 au 20/10/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de poulet des Hauts de France	Sel fin, Sauté de poulet	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Velouté d'endive au fromage fondu	Sucre semoule, Bouillon de légumes, Crème de fromage, Purée de légumes et pdt, Oignon, Lait de vache, Endive, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
sucre	Sucre semoule	