

Menu tradition

Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Boulettes de soja - Sauce au jus
 Pommes de terre sautées
 Tomme grise
 Fruit de saison
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'estragon
 Carottes et **pois chiches Bio** à l'orientale 🌱 - Façon couscous
Semoule Bio 🌱
 Petit moulé nature
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

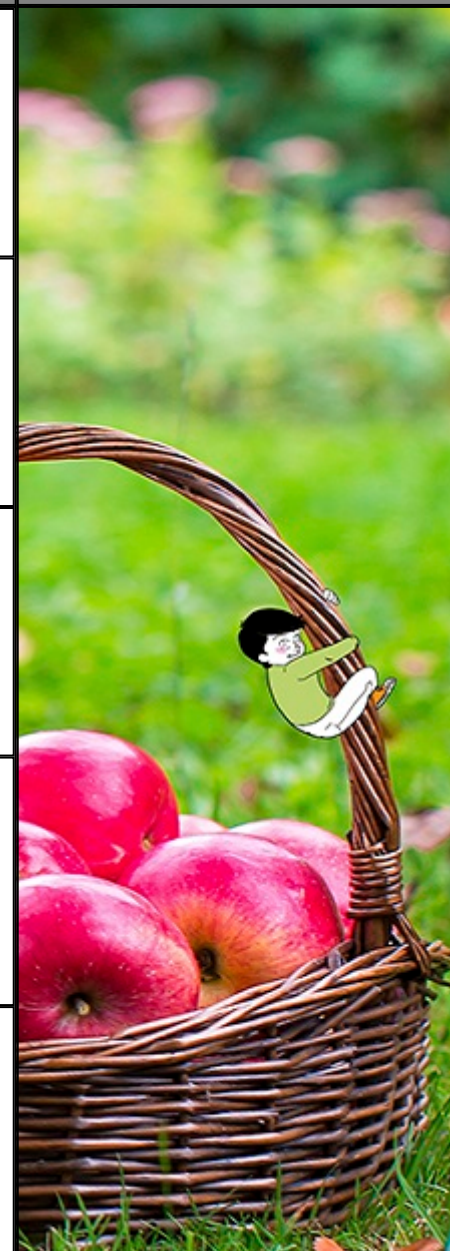
Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge 🏆 - Sauce Bercy
 /Quenelles natures - Sauce Bercy
 Torsades 🍷 - **Emmental Bio** râpé 🌱
 Petit beurre
 Compote pomme
 *

Jeudi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🍷 - Vinaigrette balsamique
 Poulet et **riz Bio** façon paëlla 🌱
 /Poisson et riz BIO façon paëlla 🌱
 Fruit de saison
Edam Bio 🌱
 *

Vendredi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Poisson pané 100 % filet 🏆
 Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur
 Mimolette
 Flan pâtissier à la vanille 🍷
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Ail, Carotte, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	Gluten
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Edam Bio	Edam	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flan pâtissier à la vanille	Crème pâtissière, Eau, Margarine, Sucre vanillé	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Mimolette	Mimolette	Lait
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Poisson et riz BIO façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre sautées	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Poulet et riz Bio façon paëlla	Carotte, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sauté de poulet, Sel fin, Tomate	Crustacés, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce Bercy	Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten

Plats	Ingédients	Allergènes
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Tomme grise	Tomme	Lait
Torsades	Coudes rayés, Eau, Huile, Sel fin	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'estragon	Eau, Estragon, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites