

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**) 
 Suisse sucré
 Pomme HVE 
 *

Mardi

Potage potiron Vincent Boutilieux d'Aix en Pévèle (59)  
Sauté de poulet   - Sauce colombo
 /Fricassée de colin  - Sauce colombo
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Tomme noire IGP 
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 
 *

Mercredi

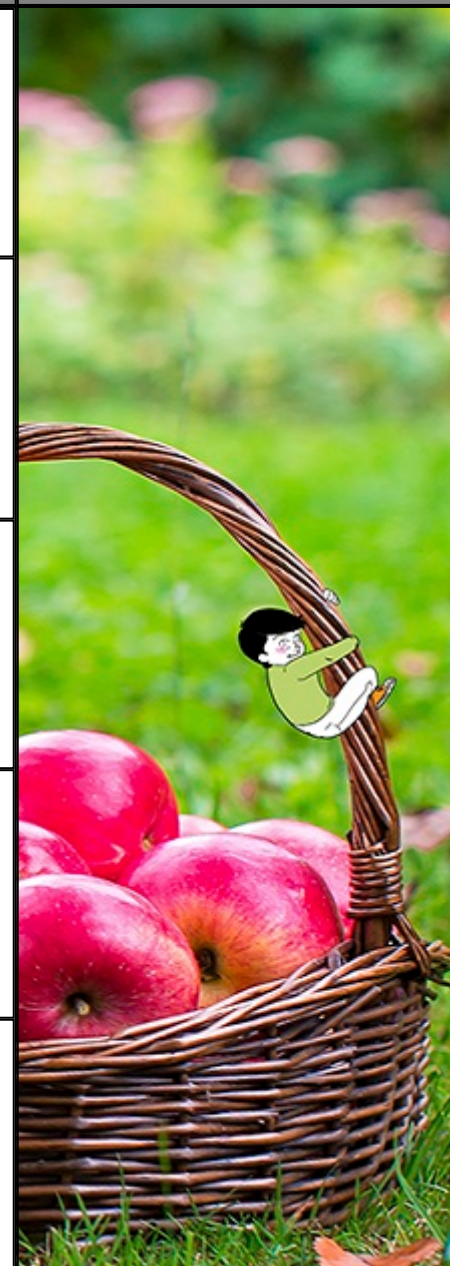
Taboulé (**semoule Bio**) 
 Saucisse de Strasbourg
 /Bâtonnets de fromage
 Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 
 Carré Ligueuil
 Compote pomme
 *

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis Parmentier 
 /Parmentier de légumes et **lentilles BIO** à l'emmental  
Fruit de saison 
Gouda Bio 
 *

Vendredi

Tarte aux fromages (**Emmental Bio**) 
 Marmite de colin  - Sauce normande
 Mélange de petits pois et carottes
 Biscuit sablé de Retz
 Yaourt aromatisé
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre	Chou fleur, Pomme de terre, Emmental, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait, Soja
Hachis Parmentier	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental	Purée de légumes et pdt, Curry, Céleri, Comté, Eau, Lentille verte, Carotte, Oignon, Tomate, Fenouil, Ail, Chapelure, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Pomme HVE	Pomme	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59)	Sel fin, Purée de légumes et pdt, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Tarte aux fromages (Emmental Bio)	Lait de vache, Emmental, Mimolette, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Soja

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait