

Menu tradition



Lundi	<p>Soupe de pois cassés Jambalaya de légumes Riz Bio Pilaf <small>Bio</small> Yaourt aromatisé</p>
Mardi	<p>Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup Rôti de dinde - Sauce au curry /Curry de carottes et pois chiches bio <small>Bio</small> Semoule Bio <small>Bio</small> Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p>
Mercredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette Fricassée de merlu - Sauce crustacés Purée de pommes de terre Cantal AOP </p>
Jeudi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) Bolognaise de boeuf /Bolognaise de soja Spaghettis des Hauts de France - Emmental Bio râpé <small>Bio</small> Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette au citron Beignets de calamars à la romaine Gratin de pommes de terre et brocolis Gâteau de Pâques </p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Bolognaise de boeuf	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de soja	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Curry de carottes et pois chiches bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et brocolis	Bouillon de légumes, Brocoli, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Poivre gris, Pomme de terre, Sel fin	
Gâteau de Pâques	Beurre doux, Chocolat noir, Confiserie chocolat, Crème pâtissière, Eau, Génoise feuille , Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Jambalaya de légumes	Ail, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Huile, Oignon, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Tomate	
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Sauce au curry	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce crustacés	Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Soupe de pois cassés	Ail, Carotte, Eau, Oignon, Poireau, Pois cassés, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Spaghettis des Hauts de France	Eau, Huile, Sel fin, Spaghettis	Gluten
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Bouillon de légumes, Eau, Lait de vache, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au miel et ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Miel, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait