

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale
Fruit de saison
*

Mardi

Duo de tomates rouges et jaunes  - Vinaigrette
Sauté de porc  - Sauce diable
/Emincé végétal de fèves et pois Bio  - Sauce diable
Petits pois, carottes et **pommes de terre** 
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 
*

Mercredi

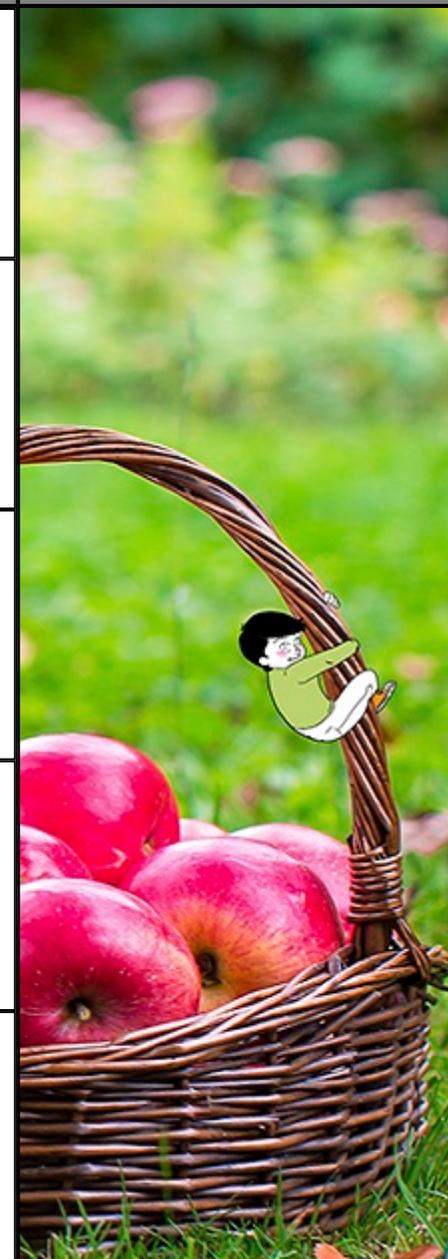
Concombre - Sauce bulgare
Paupiette de veau  - Sauce à l'estragon
/Quenelles natures - Sauce à l'estragon
Pommes de terre rissolées
Fruit de saison 
*

Jeudi

Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla 
/Poisson et riz façon paëlla 
Banane Bio 
Gouda Bio 
*

Vendredi

Feuilleté au fromage 
Fricassée de merlu  - Façon tajine
Légumes tajine
Semoule Bio 
Yaourt aromatisé
*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Concombre	Concombre	
Duo de tomates rouges et jaunes	Tomate	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Pois	
Façon tajine	Ail, Brunoise de légumes , Cannelle, Coriandre, Cumin, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin, Thym, Tomate	Céleri, Gluten, Poissons
Feuilleté au fromage	Eau, Emmental, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille , Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Légumes tajine	Carotte, Courgette, Petit pois, Pois chiche, Pomme de terre	
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Poisson et riz 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
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla	Blanc de poulet, Carotte, Chorizo, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Lait, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Ail, Bouillon de volaille, Colorant, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Moutarde, Sucre semoule, Tabasco, Vinaigre de vin	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de porc	Sauté de porc	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait