

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes
 /Quenelles natures - Sauce au curry - Carottes
Boulghour Bio ^{Bio}
 Pont l'Evêque AOP ^{🇫🇷}
 *

Mardi

Soupe douceur à la tomate [🍲]
 Poisson pané 100 % filet ^{🇫🇷}
 Epinards béchamel à la vache qui rit
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

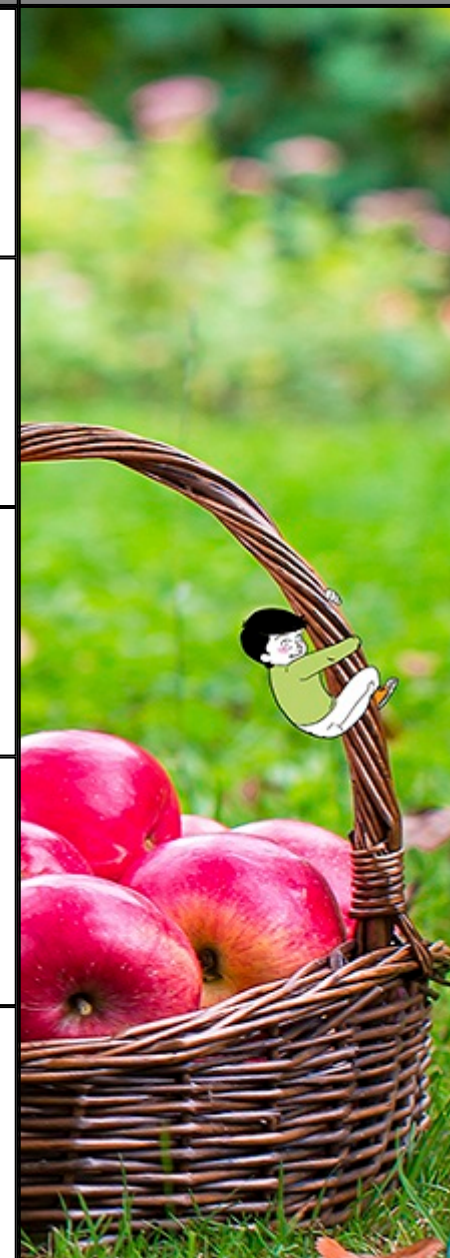
Crêpe au fromage
 Rôti de dinde - Sauce au cumin
 /Omelette nature - Sauce au cumin
 Duo de carottes
Semoule Bio ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette [🍲]
 /Gratin de pommes de terre façon tartiflette
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Flamiche aux poireaux et roquefort (**farine Bio**) ^{Bio} [🍲]
 Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce italienne
Penne Bio ^{Bio}
Emmental Bio râpé ^{Bio}
 Clémentine
 Spéculoos de la St Nicolas
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Carottes	Thym, Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau	
Clémentine	Clémentine	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de carottes	Carotte, Sel fin, Huile, Carotte, Eau	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards béchamel à la vache qui rit	Epinard, Crème de fromage, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio)	Sel fin, Eau, Huile, Poireau, Roquefort, Lait de vache, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Emmental, Bouillon de légumes, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Muscade, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait de vache, Muscade	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Spéculoos de la St Nicolas	Chocolat au lait	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait