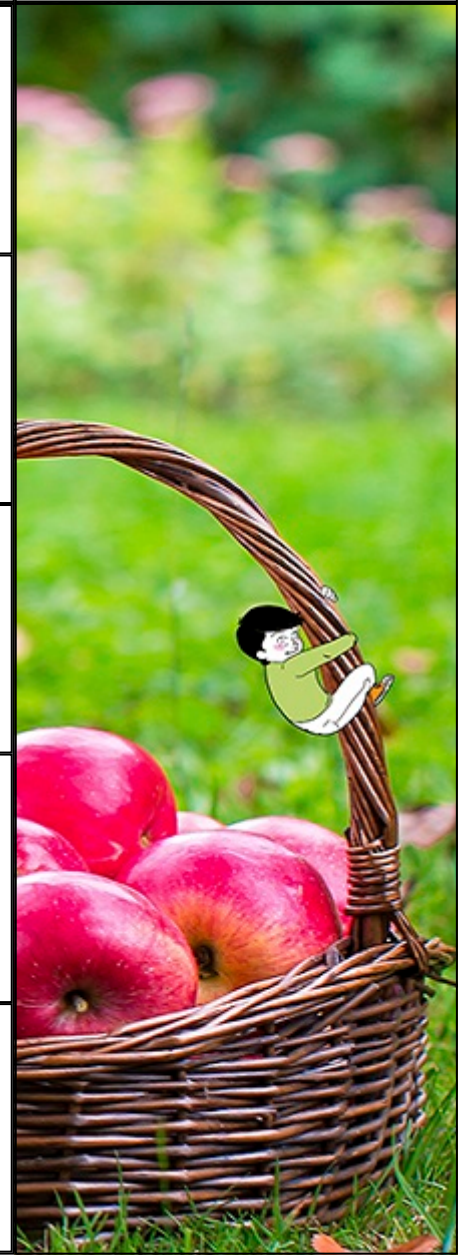


Menu tradition



Lundi	<p>Salade coleslaw 🍴</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale Salade de fruits au sirop *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron 🍴</p> <p>Rôti de porc Label Rouge 🍴 - Sauce tomate /Omelette nature - Sauce tomate</p> <p>Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍴 🍴</p> <p>Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio 🍴 - Vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette /Marmite de colin 🍴 - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf 🍴</p> <p>Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🍴</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre rissolées Sauce mayonnaise</p> <p>Banane Bio 🍴</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Perles de pâtes au saumon fumé Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épice /Fricassée de colin 🍴 - Sauce aux marrons et pain d'épice Petits pois et carottes - Potato pops</p> <p>Bûche de Noël 🍴</p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille, Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Emmental, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Persil, Sel fin, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Potato pops	Potatoes	
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux marrons et pain d'épice	Carotte, Oignon, Farine de blé, Arôme, Pain d'épices, Huile, Eau, Marron et châtaigne	Gluten, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait de vache	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauté de chapon	Chapon	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait