

ESQUELBECQ RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Le 02/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio de Vendeville	Camembert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Merguez grillée	Merguez	
Sauce raz el hanout	Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun, Raz El Hanout	Gluten
Sauce raz el hanout	Eau, Raz El Hanout, Bouillon de légumes, Tomate, Oignon, Olives noires, Tomate, Farine de blé, Margarine, Sel fin	Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

ESQUELBECQ RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Le 03/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Purée de carottes Bio et pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau, Oignon, Carotte, Bouillon de légumes	Lait, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean	Yaourt nature	Lait
Émincé végétal au pois	Emincé végétal	Gluten

ESQUELBECQ RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Le 05/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Ail, Poivre blanc, Sel fin, Herbes de provence, Muscade, Origan/Marjolaine, Curry, Sucre semoule, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Lasagnes à garnir, Lentille verte, Julienne de légumes , Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

ESQUELBECQ RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Le 06/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Filet de poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales	Chou fleur, Pomme de terre, Eau, Ail, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Sel fin, Fromage	Gluten, Lait
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Tarte au sucre du chef (farine Bio)	Sucre cristal, Vergeoise, Crème pâtissière, Huile, Eau, Beurre doux, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Levure de boulangerie fraîche	Gluten, Lait, Oeufs