

Changement réalisé en commission restauration : Mercredi 22/06 : mettre 70% de liégeois chocolat et 30% de yaourt

Menu tradition



Lundi	<p>Céleri rave régional râpé (59-62) 🇫🇷 - Vinaigrette - dés de mimolette</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce champignons</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Salade de fruits au sirop</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet 🇫🇷 - Sauce tomate</p> <p>Perles de blé</p> <p>Massdam Bio 🇫🇷</p>
Mercredi	<p>Chou fleur HVE 🇫🇷 - Sauce tartare</p> <p>Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce au curry</p> <p>/Omelette nature - Sauce au curry</p> <p>Jeunes carottes - Riz Bio Pilaf 🇫🇷</p> <p>Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🇫🇷</p>
Jeudi	<p>Concombre - féta - Vinaigrette</p> <p>Gratin de pépinettes aux légumineuses 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Croque Monsieur au jambon LR</p> <p>/Croque Monsieur au thon</p> <p>Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🇫🇷</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Chou fleur HVE	Chou fleur, Sel fin	
Concombre	Concombre	
Croque Monsieur au jambon LR	Emmental, Farine de blé, Huile, Jambon blanc, Lait de vache, Pain de mie, Sel fin	Gluten, Lait
Croque Monsieur au thon	Emmental, Farine de blé, Lait de vache, Margarine, Pain platine, Sel fin, Thon au naturel	Gluten, Lait, Poisson
Céleri rave régional râpé (59-62)	Céleri	Céleri, Sulfites
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Emmental, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pépinettes aux légumineuses	Cheddar, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Lait de vache, Lentille, Oignon, Pépinettes, Pois chiche, tomate	Gluten, Lait
Jeunes carottes	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Massdam Bio	Maasdam	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poisson
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au curry	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Poisson, Sulfites
Sauce au curry	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce tartare	Cornichon, Eau, Échalote, Estragon, Mayonnaise, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poisson
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette Caesar	Ail, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Parmesan, Sauce anglaise, Vinaigre de vin	Lait, Oeufs, Sulfites
dés de mimolette	Mimolette	Lait
féta	Feta	Lait