

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Salade de fruits frais *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Sauté de boeuf - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade Frites des Hauts de France Yaourt nature de la Ferme Jean Jean *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Sauté de porc local - Sauce italienne /Galette végétale - Sauce italienne Duo de courgettes Semoule Bio Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au basilic Boulette de porc façon tomate farcie /Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois) Riz Bio Pilaf Mimolette Bio *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC Pommes de terre boulangère Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (Farine, œufs Bio) *</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 01/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Vinaigrette à la coriandre	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Coriandre, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 02/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Façon carbonade	Oignon, Bouillon de légumes, Poireau, Eau, Cassonade, Colorant, Huile, Farine de blé, Pain d'épices	Céleri, Gluten, Lait
Façon carbonade	Oignon, Bouillon de légumes, Poireau, Eau, Cassonade, Colorant, Huile, Farine de blé, Pain d'épices	Céleri, Gluten, Lait
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt nature de la Ferme Jean Jean	Yaourt nature	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 03/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de courgettes	Ail, Persil, Sel fin, Huile, Eau, Courgette	
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétale	Galette végétale	Gluten
Sauce italienne	Basilic, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Margarine, Tomate, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce italienne	Basilic, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Margarine, Tomate, Tomate	Gluten
Sauté de porc local	Sauté de porc	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 04/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulette de porc façon tomate farcie	Farce à tomate pur porc, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Tomate, Bouillon de légumes, Ail	Céleri, Gluten
Laitue	Salade laitue	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois)	Tomate, Eau, Huile, Bouillon de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Ail, Emincé végétal	Céleri, Gluten
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 05/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (Farine, œufs Bio)	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre cristal, Beurre doux, Noix de Coco, Levure chimique/Bicarbonate, Ananas	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre boulangère	Pomme de terre, Eau, Farine de blé, Margarine, Bouillon de légumes, Oignon, Thym	Céleri, Gluten
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites