

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette Caesar
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin dauphinois (**pommes de terre Bio**) 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mardi

Velouté de champignons frais
 Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Mini penne 🌱
Gouda Bio 🌱
 *

Mercredi

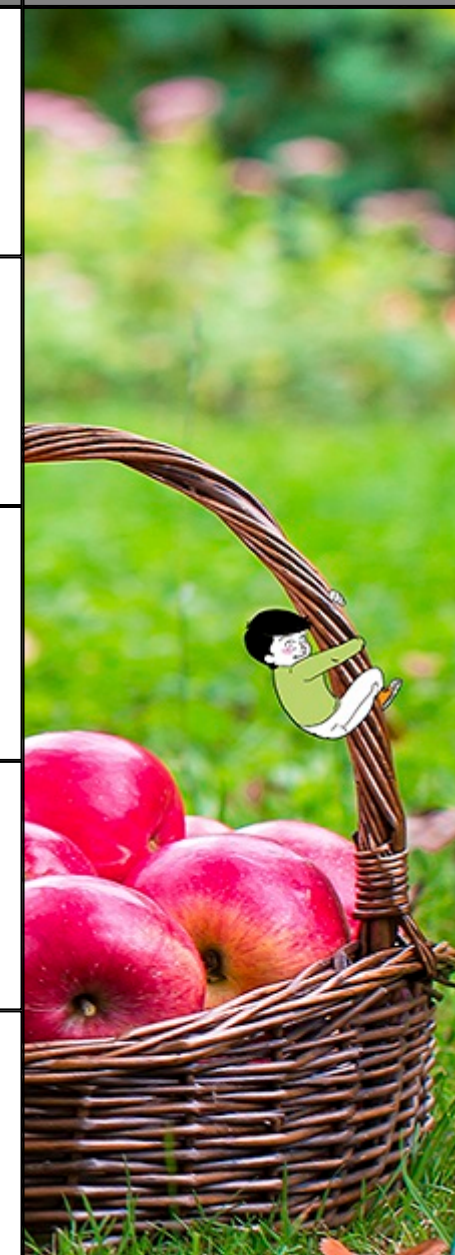
Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Crousti fromager
 Ratatouille
Semoule Bio 🌱
 Fromage blanc nature 🍷 - , sucre vergeoise
 *

Jeudi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cassoulet façon feijoada végétarienne
Riz Bio Pilaf 🌱
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Carotte Bio Locale et **chou local râpé**, mayonnaise 🌱 🍷
Chipolatas locales 🍷
 /Poisson blanc meunière MSC 🍷
 Ragoût de **pommes de terre BIO** aux oignons 🌱
 Pudding aux pépites de chocolat 🍷
 *



COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)	Eau, Ail, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Lait en poudre, Muscade, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Margarine, Pomme de terre, Oignon, Fromage	Gluten, Lait, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Marmite de poisson MSC	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mini penne	Penne, Sel fin, Huile	Gluten
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Velouté de champignons frais	Champignon, Eau, Colorant, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Lait en poudre	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 18/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crousti fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 19/03/2026

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 14
Le 20/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Chipolatas locales	Chipolata	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pudding aux pépites de chocolat	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Pain platine, Eau, Lait en poudre, Chocolat noir	Gluten, Lait, Oeufs
Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons	Pomme de terre, Eau, Bouillon de légumes, Oignon, Thym, Farine de blé, Margarine	Gluten