COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mardi	Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre rissolées **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre Mousse au chocolat au lait *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *



Régional Origine France Produit labellisé **Bio** Plat signature

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 8
Le 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Allumettes de porc façon carbonara	Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre, Muscade, Farine de blé, Margarine, Lardons	Gluten, Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Thon MSC façon carbonara	Thon au naturel, Crème fraîche, Lait de vache, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Eau, Farine de blé, Margarine	Gluten, Lait, Poissons
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean	Yaourt nature	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme Bio	Compote	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de dinde HVE	Rôti de dinde	
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Fond brun, Eau	Gluten, Lait
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Marmite de colin MSC	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Purée de potimarron et pommes de terre	Carotte, Courge potimarron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée PDT flocon, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio et pois chiches Bio sauce tajine	Pois chiche, Carotte, Bouillon de légumes, Sucre cristal, Eau, Farine de blé, Margarine, Pruneau, Légumes couscous et tajine, Curry, Raisin, Abricot	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Goyère au comté et emmental (Farine, Œufs BIO)	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Poire HVE des Weppes Herlies (59)	Poire	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten