COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Mardi	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Salade de fruits frais *
Mercredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille **Semoule Bio** Yaourt aromatisé *
Jeudi	**Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Edam Bio** **Banane Bio** *
Vendredi	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *



Bio Origine France **Régional** Produit labellisé 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 16/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Betteraves Bio	Betterave	
Chipolatas	Chipolata	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de pommes de terre et endives au fromage fondu	Endive, Pomme de terre, Eau, Margarine, Farine de blé, Ail, Crème de fromage, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Emmental	Céleri, Gluten, Lait
Nuggets végétariens de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 17/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio et chou râpés, mayonnaise	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de limande MSC	Limande	Poissons
Fusilli Bio	Sel fin, Fusilli, Huile	Gluten
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce lombarde	Bouillon de volaille, Riz d'or, Estragon, Ratatouille , Tomate, Margarine, Farine de blé, Eau, Tomate, Lait en poudre	Gluten, Lait
Sauce lombarde	Bouillon de légumes, Riz d'or, Estragon, Ratatouille , Tomate, Farine de blé, Margarine, Eau, Tomate, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauté de bœuf	Sauté de Boeuf	

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 18/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 19/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Edam Bio	Edam	Lait
Omelette BIO à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Potiron et pommes de terre façon boulangère	Courge potimarron, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé, Margarine, Oignon, Thym, Colorant, Pomme de terre	Gluten

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 8
Le 20/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gâteau choco-coco (Farine Bio, Œuf Bio)	Huile, Oeuf liquide entier, Noix de Coco, Fromage blanc, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Farine de blé, Chocolat noir	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Marmite de merlu MSC	Merlu	Poissons
Riz d'or Bio	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
Sauce curry, carottes Bio	Eau, Bouillon de légumes, Curry, Farine de blé, Margarine, Tomate, Carotte, Sel gros	Gluten, Moutarde
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites