

Menu tradition



Lundi	<p>Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio </p> <p>Picadillo mexicain </p> <p>/Jambalaya de légumes</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgette et tomate</p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Gaufre poudrée</p>
Mercredi	<p>Céleri rave régional râpé (59-62) - Sauce façon remoulade</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Épinards - Pommes de terre vapeur</p> <p>Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) </p> <p>Biscuit sablé de Retz</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier de boeuf</p> <p>/Parmentier de légumes et lentilles au comté AOP </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au poivron</p> <p>Fricassée de merlu - Sauce barbecue froide</p> <p>Tortis Bio - Emmental Bio râpé </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Moelleux chocolat </p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusque
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Concombre	Concombre	
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Céleri rave régional râpé (59-62)	Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poisson
Fruit de saison	Pomme	
Galette de soja provençale	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gaufre poudrée	Gaufre	Gluten, Oeufs
Gratin de pommes de terre, courgette et tomate	Ail, Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Jambalaya de légumes	Ail, Brunoise de légumes, Haricot rouge, Huile, Oignon, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Tomate	
Laitue	Salade laitue	
Mimolette	Mimolette	Lait
Moelleux chocolat	Chocolat noir, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Parmentier de légumes et lentilles au comté AOP	Ail, Carotte, Céleri, Chapelure, Comté, Curry, Eau, Fenouil, Huile, Lentille verte, Oignon, Purée de légumes et pdt, Tomate	Céleri, Lait, Sulfites
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Picadillo mexicain	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Muscade, Oignon, Poivron vert, Riz indica, Sel fin, Sucre semoule, Tabasco, Tomate	Céleri
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Saint Paulin	Fromage portion	Lait
Sauce barbecue froide	Arôme, Ketchup, Muscade, Sauce salée	
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce fromage blanc ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tortis Bio	Huile, Sel fin, Torti	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au poivron	Eau, Huile, Moutarde, Poivron vert, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Épinards	Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	