

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Menu tradition



Lundi

Salade coleslaw 🍴

Gratin de gnocchis à la provençale
 Chantaillou
 Salade de fruits au sirop
 *

Mardi

Potage de potimarron 🍲

Rôti de porc Label Rouge 🏆 - Sauce tomate
 /Omelette nature - Sauce tomate

Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🏆 🍴

Pommes de terre vapeur

Edam Bio 🌱

Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette

Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette

/Marmite de colin 🏆 - Sauce façon blanquette

Riz de Camargue IGP pilaf 🏆

Tomme blanche

Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🍴

*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette

Beignets de calamars à la romaine

Pommes de terre rissolées

Sauce mayonnaise

Mimolette

Banane Bio 🌱

*

Vendredi

Perles de pâtes au saumon fumé

Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épice

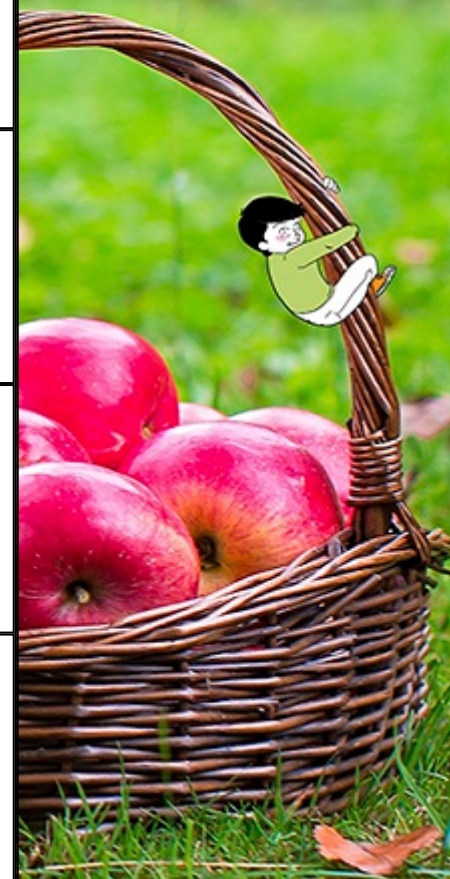
/Fricassée de colin 🏆 - Sauce aux marrons et pain d'épice

Petits pois et carottes - Potato pops

Cantal AOP 🏆

Bûche de Noël 🍴

*



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chantaillou	Fromage portion	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Emmental, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Persil, Sel fin, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Potato pops	Potatoes	
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux marrons et pain d'épice	Carotte, Oignon, Farine de blé, Arôme, Pain d'épices, Huile, Eau, Marron et chataîgne	Gluten, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait de vache	Gluten, Lait, Poissons

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauté de chapon	Chapon	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait