FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

	Menu tradition
Lundi	Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) Rôti de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne **Haricots verts Bio** persillés **Pommes de terre BIO** vapeur **Camembert Bio** Fruit de saison *
Mardi	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale **Saint Môret Bio** Pomme HVE *
Mercredi	
Jeudi	Rosette /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC Ratatouille **Semoule Bio** Biscuit sablé de Retz Yaourt aromatisé *
Vendredi	Soupe de pois cassés Sauté de porc - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Pommes de terre rissolées Saint Nectaire AOP Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**) *

Régional Origine France Bio Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
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 d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Sucre cristal, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Oignon, Lait de vache, Eau, Endive	Céleri, Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 04/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Pomme HVE	Pomme	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 06/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Rosette	Rosette	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

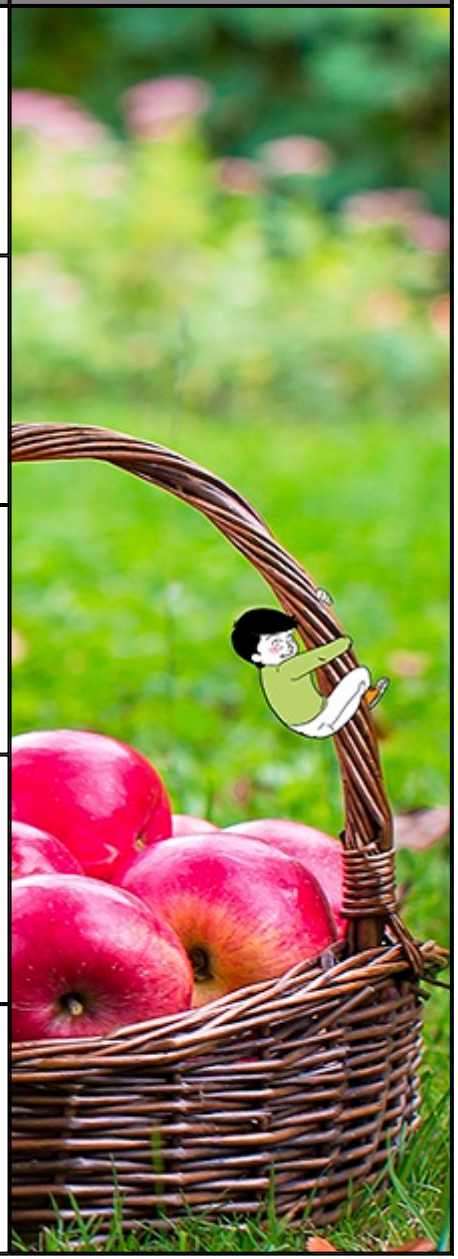
Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 07/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gâteau au chocolat du chef (farine Bio)	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce Blackwell	Eau, Roux blanc, Curry, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Oignon, Cornichon, Moutarde, Colorant, Paprika, Chou fleur, Estragon	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée PDT flocon, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi		
Mardi		
Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau - Sauce curcuma /Galette végétarienne - Sauce curcuma **Riz d'or Bio** Tomme blanche Liégeois vanille *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau - Sauce curcuma /Galette végétarienne - Sauce curcuma **Riz d'or Bio** Liégeois vanille *
Jeudi		
Vendredi		



Origine France Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 05/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Riz d'or Bio	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

	Menu tradition
Lundi	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette au citron **Sauté de poulet** - Sauce champignons frais /Émincé végétal de **pois Bio** - Sauce champignons frais **Penne Bio** **emmental Bio** râpé Pont l'Evêque AOP **Orange Bio** *
Mardi	Potage chorba Waterzoï de colin **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** Ile flottante - Crème anglaise *
Mercredi	
Jeudi	Velouté de courgettes au fromage fondu Bouchées mozzarella tomate Gratin de **carottes** et pommes de terre Bûche de chèvre **Kiwi Bio** *
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à l'échalote Rôti de porc - Sauce aux airelles /Marmite de poisson blanc - Sauce aux airelles Purée de pommes de terre Suisse sucré Crumble pommes fruits rouges *

Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 10/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Orange Bio	Orange	
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Émincé végétal de pois Bio	Haché végetal	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 11/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Potage chorba	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Petit pois, Pois chiche, Sel fin, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau, Coriandre fraîche	Céleri, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Waterzoï de colin	Julienne de légumes , Crème fraîche, Fumet de poisson, Huile, Eau, Farine de blé, Colin d'Alaska	Céleri, Gluten, Lait, Poissons

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 13/03/2025

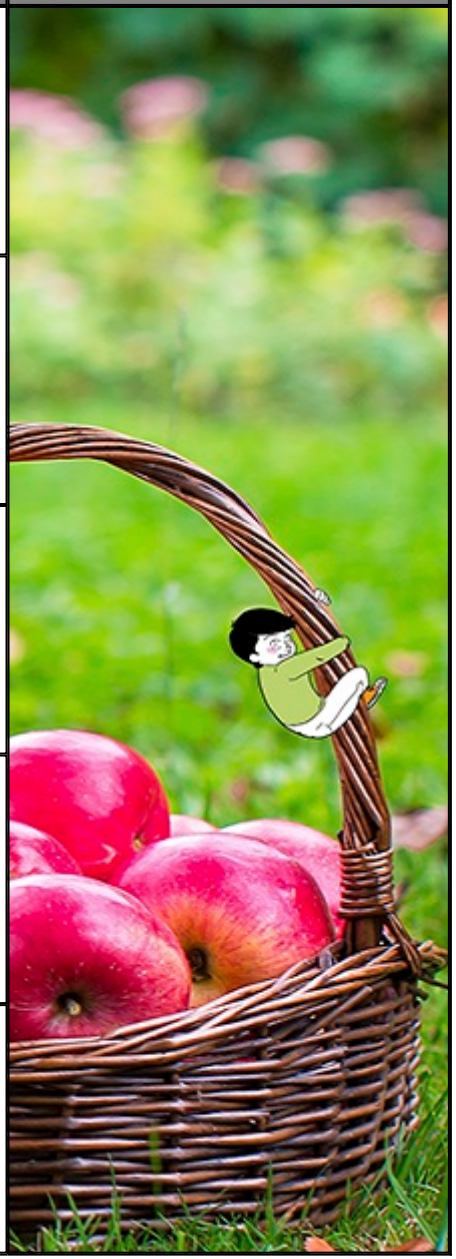
Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Bûche de chèvre	Chèvre	Lait
Gratin de carottes et pommes de terre	Carotte, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Velouté de courgettes au fromage fondu	Ail, Courgette, Eau, Purée PDT flocon, Crème de fromage, Sel fin, Oignon	Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 14/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Crumble pommes fruits rouges	Beurre doux, Cassonade, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Cannelle, Sel fin, Pomme, Mûre, Farine de blé, Sucre vanillé, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs
Marmite de poisson blanc	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Rôti de porc	Rôti de porc	
Sauce aux airelles	Cassonade, Airelle, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi		
Mardi		
Mercredi	Salade verte - Vinaigrette Raviolis au boeuf /**Ravioles Bio épinards** Bio Saint Paulin Yaourt sucré *	Salade verte - Vinaigrette Raviolis au boeuf /**Ravioles Bio épinards** Bio Yaourt sucré *
Jeudi		
Vendredi		



Bio Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 12/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Ravioles Bio épinards	Lait en poudre, Eau, Bouillon de légumes, Pâtes farcies, Ail, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Raviolis au boeuf	Pâtes farcies	Céleri, Gluten
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

	Menu tradition
Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crépinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé **Haricots lingots du Nord** Label Rouge - Sauce tomate **Pommes de terre BIO** vapeur Madeleine **Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean** - , sucre vergeoise *
Mardi	Potage façon cultivateur Émincé végétal de **pois Bio** - Sauce provençale **Coquillettes Bio** Tomme noire IGP Flan nappé caramel *
Mercredi	
Jeudi	Velouté aux champignons frais **Émincé de porc local** - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC - Sauce au curry **Boulghour Bio** **Gouda Bio** Fruit de saison *
Vendredi	Goyère à l'emmental et comté Poisson blanc meunière MSC Épinards à la béchamel **Pommes de terre BIO** vapeur Cantal AOP **Banane Bio** *

Produit labellisé Régional Bio Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 17/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Crépinette de porc	Crépinette de porc	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean	Fromage blanc	Lait
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 18/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Émincé végétal de pois Bio	Haché végetal	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 20/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Velouté aux champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Lait en poudre	Lait, Sulfites
Émincé de porc local	Emincé de porc	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 21/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Goyère à l'emmental et comté	Sel fin, Poivre blanc, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Fromage, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Épinards à la béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi		
Mardi		
Mercredi	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette à l'orange Cordon bleu de dinde /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur et **pommes de terre** locales Petit moulé nature Éclair au chocolat *	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette à l'orange Cordon bleu de dinde /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur et **pommes de terre** locales Éclair au chocolat *
Jeudi		
Vendredi		

Bio Régional Origine France

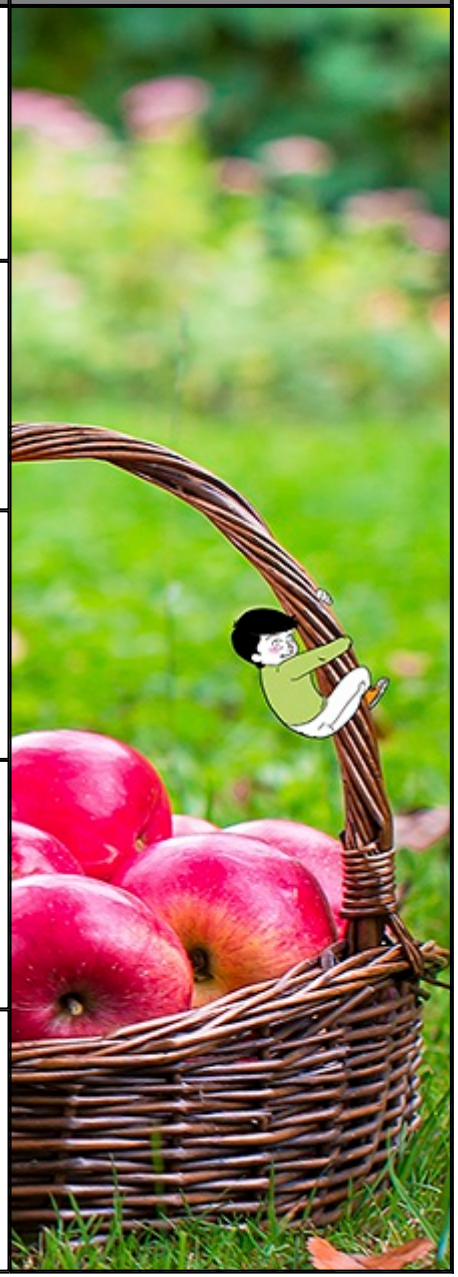
Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 19/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de chou-fleur et pommes de terre locales	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

	Menu tradition
Lundi	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette à l'orange **Sauté de poulet** - Sauce façon blanquette /Fricassée de colin MSC - Sauce façon blanquette **Riz Bio** créole Carré Ligueil Liégeois chocolat *
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Marmite de poisson blanc - Sauce Tandoori Purée de chou fleur et pommes de terre **Vache qui rit Bio** Pomme HVE *
Mercredi	
Jeudi	Soupe douceur à la tomate **Omelette Bio au fromage Bio** - Sauce ketchup **Coquillettes Bio** Saint Paulin Yaourt aromatisé *
Vendredi	Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette au miel et ketchup Sauté de boeuf - Sauce au pain d'épices /Fricassée de colin MSC - Sauce au pain d'épices **Frites** des Hauts de France Mimolette Tarte au sucre (**farine Bio**) *



Bio Régional Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 24/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Carré Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 25/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Marmite de poisson blanc	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée PDT flocon, Chou fleur, Sel fin, Eau	Lait, Sulfites
Sauce Tandoori	Ail, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau	Gluten, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 27/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Omelette Bio au fromage Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce ketchup	Ketchup	

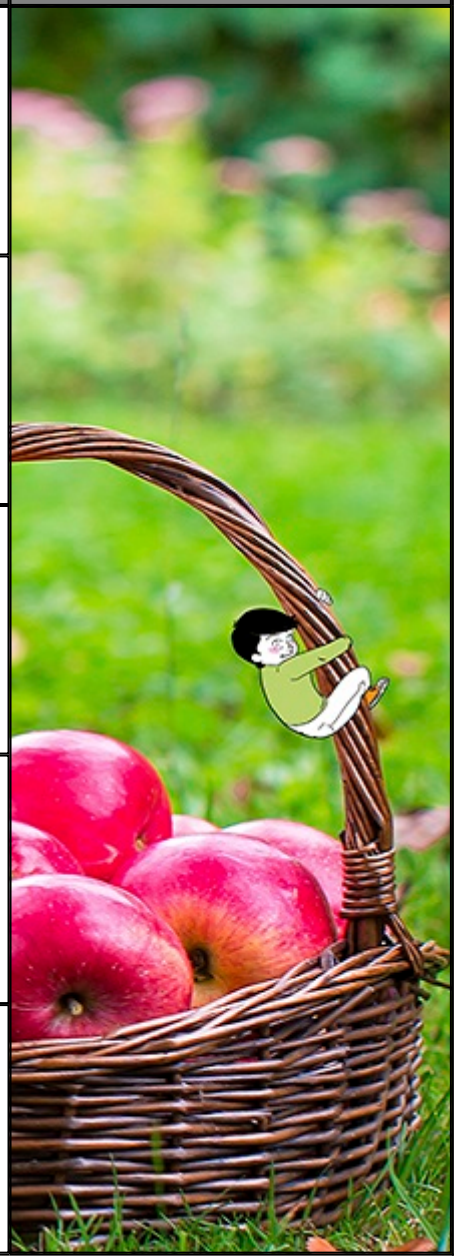
Plats	Ingrédients	Allergènes
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 28/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Mimolette	Mimolette	Lait
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Sauce au pain d'épices	Carotte, Oignon, Farine de blé, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Eau	Gluten
Sauce au pain d'épices	Carotte, Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Pain d'épices, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Tarte au sucre (farine Bio)	Sucre semoule, Vergeoise, Beurre doux, Crème pâtissière, Huile, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Vinaigrette au miel et ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi		
Mardi		
Mercredi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crêpe jambon fromage /Crêpe au fromage Brie Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crêpe jambon fromage /Crêpe au fromage Fruit de saison *
Jeudi		
Vendredi		



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 26/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe jambon fromage	Crêpe garnie carnée	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites