

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson - Sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes Bio Mimolette Liégeois chocolat *</p>
Mardi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggio fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Brie Fruit de saison *</p>
Mercredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron Palette de porc /Omelette nature Gratin dauphinois Biscuit sablé de Retz Compote pomme *</p>
Jeudi	<p>Jus de pommes Boulettes de boeuf - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Tomme noire IGP Yaourt aromatisé *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC - Façon tajine Semoule Bio Vache qui rit Bio Biscuit roulé à la confiture de fraise *</p>



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 02/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Sauce aigre douce	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Sauce Soja, Huile, Cassonade, Ananas, Eau, Sucre semoule	Gluten, Soja, Sulfites
Sauce aigre douce	Fond brun, Ail, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Vinaigre de vin, Sauce Soja, Huile, Cassonade, Ananas, Eau	Gluten, Soja, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 03/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Croq veggie fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Riz d'or aux légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz long, Huile, Riz d'or	Céleri
Sauce ketchup	Ketchup	
Tomates et mozzarella	Tomate, Mozzarella, Persil	Lait
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 04/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Palette de porc	Palette à la diable	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 05/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Jus de pommes	Jus de fruit/légume	
Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée PDT flocon, Chou fleur, Sel fin, Eau	Lait, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 06/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit roulé à la confiture de fraise	Génoise feuille, Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Concombre	Concombre	
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce basquaise
Riz Bio créole 🌱
Camembert Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Gratin de carottes et pommes de terre
 Madeleine
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Mercredi

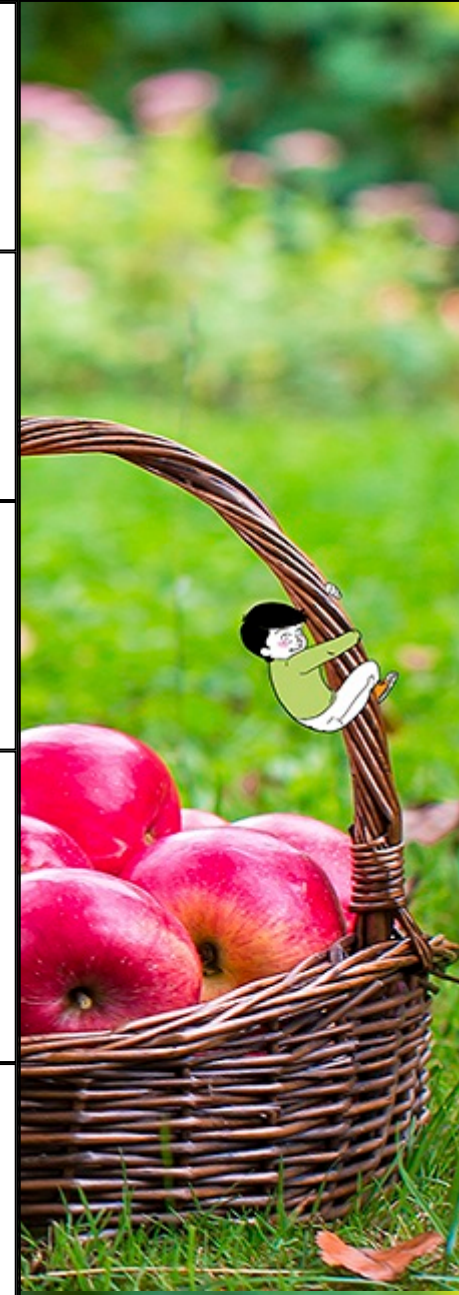
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 /Bouchées de soja - Sauce aux oignons
Boulghour Bio 🌱
 Carré Ligueil
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge 🐷
 /**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
 /Quenelles natures - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Pommes de terre vapeur
 Chanteneige
 Crème dessert à la vanille
 *

Vendredi

Feuilleté au maroilles
 Sauté de **porc** 🐷🇫🇷 - Sauce champignons
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce champignons
Torsades Bio 🌱
 Saint Nectaire AOP 🐄
 Fruit de saison
 *



*Nos menus sont susceptibles de variation selon
 toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 09/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille , Oignon, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 10/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	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
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 11/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Aiguillette de poulet	
Bouchées de soja	Boulette au soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boullghour Bio	Sel fin, Huile, Boullghour	Gluten
Carré Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Colorant, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc, Colorant	Gluten, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 12/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Chanteneige	Spécialité fromagère	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Romarin	Gluten
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 13/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Feuilleté au maroilles	Pâte feuilletée, Eau, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Huile, Sel fin, Fromage, Lait en poudre, Maroilles	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de porc	Sauté de porc	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu tradition

api

Lundi

Duo de courgettes et **carottes** 🌱 - Vinaigrette
Saucisse de Strasbourg 🍷
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
Lentilles Bio au jus 🌱
 Pommes de terre vapeur
 Coulommiers
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce façon bourguignon
Penne Bio 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
Edam Bio 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mercredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Piperade
Riz Bio Pilaf 🌱
 Mimolette
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

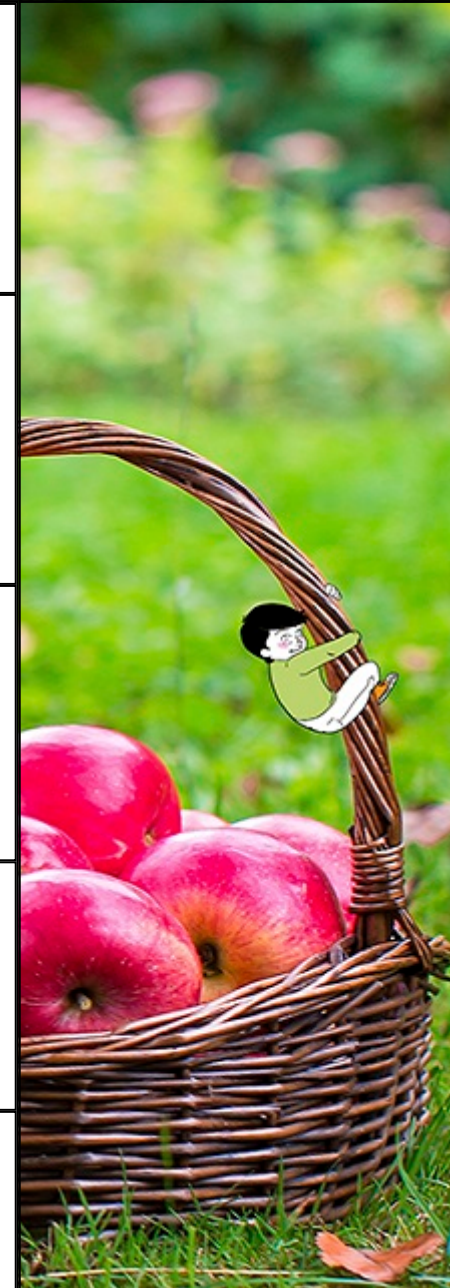
Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates
 Omelette au fromage 🍷 🍷
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Cantal AOP 🍷
Banane Bio 🌱
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟
Semoule Bio 🌱
 Buchette lait mélange
 Brownie (**farine BIO**) 🌱 🍷
 at signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s*



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 16/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Duo de courgettes et carottes	Carotte, Courgette	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 17/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Edam Bio	Edam	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Colorant, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Eau, Huile, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 18/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Mimolette	Mimolette	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 19/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Laitue	Salade laitue	
Omelette au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette aux dés de tomates	Tomate, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 20/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brownie (farine BIO)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Beurre doux, Sucre vanillé, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Concombre	Concombre	
Fricassé de poisson MSC façon cotriade	Colin d'Alaska, Oignon, Laurier, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes, Eau, Lait en poudre, Fumet de crustacés, Thym	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten