

Menu tradition

Lundi

Jus de pomme 🍏

Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatres épices
/Marmite de colin 🍷 - Sauce aux quatres épices

Coquillettes Bio 🌿**Emmental Bio** râpé 🌿

Mimolette
Yaourt sucré
*

Mardi

Tomates et mozzarella 🍷 - Vinaigrette

Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce barbecue
/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue

Riz de Camargue IGP à la méridionale 🍷

Biscuit sablé de Retz
Compote pomme
*

Mercredi

Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette au citron

Jambon blanc Label Rouge 🍷
/Beignets de calamars à la romaine
Duo de courgettes

Boulghour Bio 🌿**Saint Môret Bio**

Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🍷
*

Jeudi

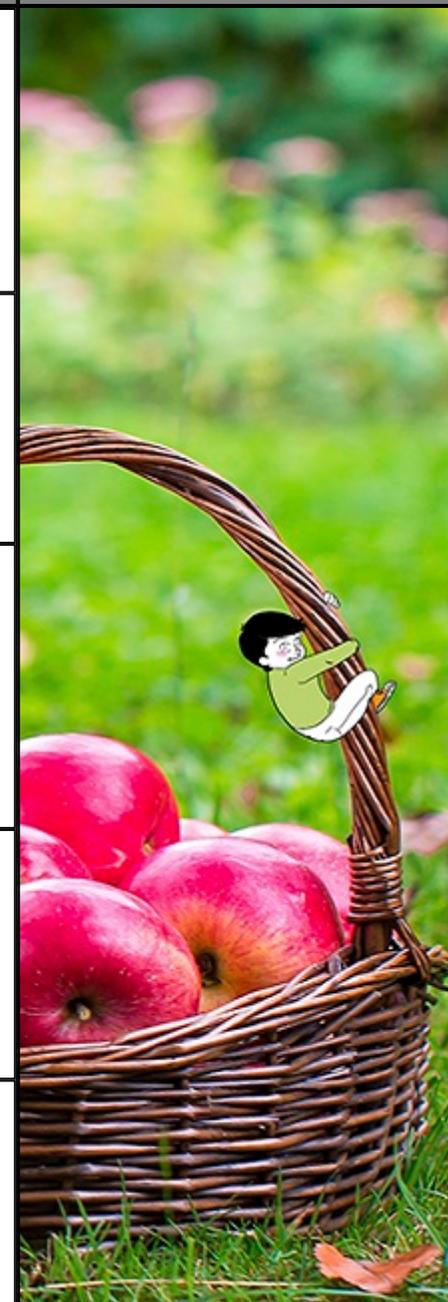
Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
omelette nature

Frites des Hauts de France 🍷

Sauce ketchup
Coulommiers
Fruit de saison
*

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette
Poisson pané 100 % filet 🍷
Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre)
Tomme noire IGP 🍷
Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges
*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Jus de pomme	Jus de fruit/légume	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Pavlova	Chantilly, Coulis, Meringue	Lait
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre)	Eau, Patate douce, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP à la méridionale	Brunoise de légumes, Curry, Eau, Huile, Riz de Camargue, Sel fin	
Saint Môret Bio	Fromage portion	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce aux quatre épices	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce aux quatre épices	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Tomate	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sauce salée , Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Soja
Sauce ketchup	Ketchup	
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Huile, Moutarde, Sel fin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au fromage blanc	Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs