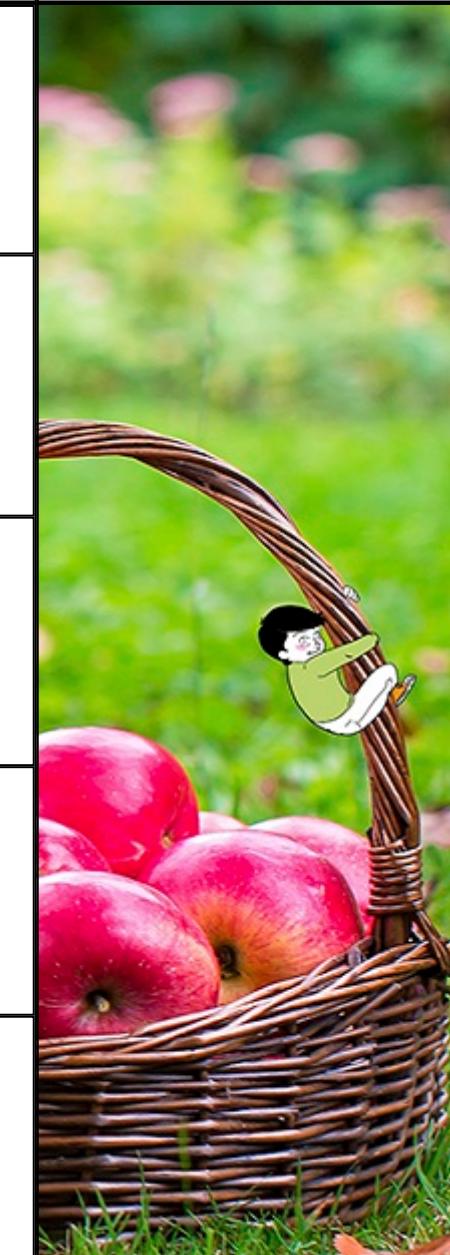


		Menu tradition	
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Saint Nectaire AOP Fruit de saison *	
	Mardi	<b>Duo de tomate rouge et jaune</b> - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce diable /Egréné végéta de l' <b>fèves et pois Bio</b> - Sauce diable Petits pois, carottes et pommes de terre Locales <b>Vache qui rit Bio</b> <b>Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)</b> *	
	Mercredi	Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau  - Sauce à l'estragon /Quenelles natures - Sauce à l'estragon Pommes de terre rissolées Montcadi <b>Fruit de saison</b> *	
	Jeudi	Chou fleur - Sauce façon cocktail Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla /Poisson et riz façon paëlla <b>Banane Bio</b> <b>Gouda Bio</b> *	
	Vendredi	Feuilleté au fromage Fricassée de merlu  - Façon tajine Légumes tajine <b>Semoule Bio</b> Carré Ligueuil Yaourt aromatisé *	

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chou fleur	Chou fleur	
Concombre	Concombre	
Duo de tomate rouge et jaune	Tomate	
Egréné végéta de l fèves et pois Bio	Pois	
Façon tajine	Ail, Brunoise de légumes , Cannelle, Coriandre, Cumin, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin, Thym, Tomate	Céleri, Gluten, Poissons
Feuilleté au fromage	Eau, Emmental, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille , Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62 )	Liégeois	Lait
Légumes tajine	Carotte, Courgette, Petit pois, Pois chiche, Pomme de terre	
Montcadi	Tomme	Lait
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois, carottes et pommes de terre Locales	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Poisson et riz façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla	Blanc de poulet, Carotte, Chorizo, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Lait, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Ail, Bouillon de volaille, Colorant, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Moutarde, Sucre semoule, Tabasco, Vinaigre de vin	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon cocktail	Ketchup, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait