

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Saucisse de Toulouse grillée
 /Nuggets végétarien de blé
Haricots lingots du Nord Label Rouge  
 Pommes de terre vapeur
 Brie
 Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise
 *

Mardi

Tomates  - Vinaigrette au basilic
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 
Edam Bio 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Crêpe au fromage
 Rôti de dinde - Sauce chasseur
 /Galette végétarienne - Sauce chasseur
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Buchette lait mélange
 Compote pomme fraise
 *

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge 
 /**Betteraves Bio**  - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière 
 Ratatouille
Boulghour Bio 
 Madeleine
Crème dessert vanille de Vieil Moutier 
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon
 /Boulettes de soja - Sauce aux oignons
 Purée de pommes de terre
 Pont l'Evêque Aop 
 Cake au chocolat du chef 
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Brie	Brie	Lait
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Cake au chocolat du chef	Cacao, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonat, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote pomme fraise	Compote	
Concombre	Concombre	
Crème dessert vanille de Vieil Moutier	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Ail, Coquillettes, Courgette, Crème de fromage, Crème fraîche, Emmental, Origan/Marjolaine, Sel fin	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque Aop	Pont l'Evêque	Lait
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz de Camargue, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce aux oignons	Arôme, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon	Gluten, Poissons
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Échalote, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon bourguignon	Arôme, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin	Céleri, Gluten
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Sucre Vergeoise	Vergeoise	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites