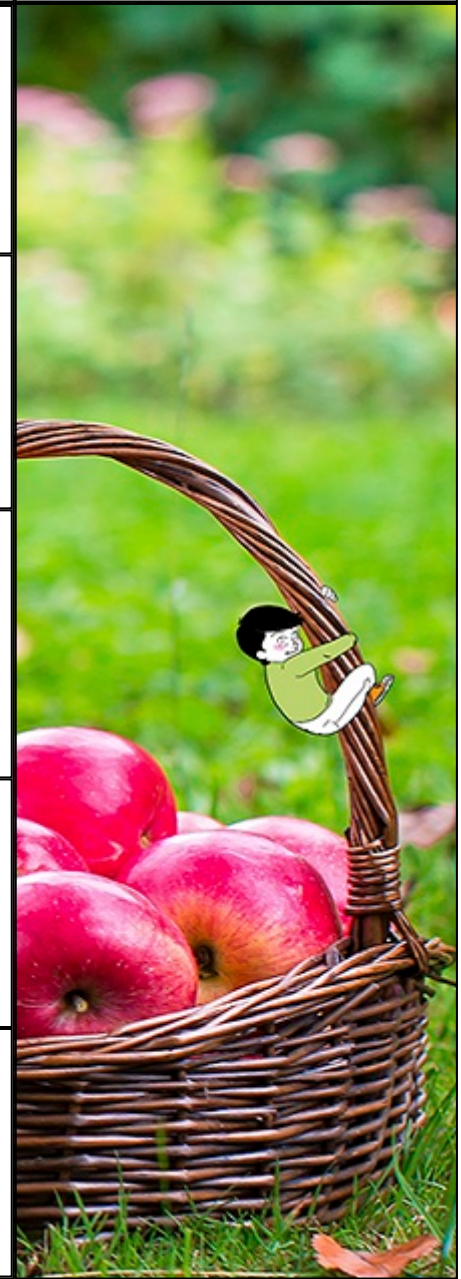


Menu tradition



Lundi	<p>Carottes BIO et céleri râpé - Sauce mayonnaise</p> <p>Marmite de merlu - Sauce crustacés</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf - Sauce tomate</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>/Omelette nature</p> <p>WEDGE - Sauce mayonnaise</p> <p>Orange Bio </p> <p>Camembert Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Salade piémontaise</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce tomate au cumin</p> <p>/Egréné végéta de lèves et pois Bio - Sauce tomate au cumin</p> <p>Carottes à l'étuvée</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de boeuf du chef </p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Crumble pomme spéculoos </p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes BIO et céleri râpé	Carotte, Céleri	Céleri
Carottes à l'étuvée	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin, Thym	
Concombre	Concombre	
Crumble pomme spéculoos	Amande, Beurre doux, Cannelle, Farine de blé, Fleur de sel, Mélanges d'épices, Pomme, Sucre semoule, Vergeoise	Fruits à coques, Gluten, Lait
Egréné végéta de l fèves et pois Bio	Pois	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Gratin de courgettes et pommes de terre	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Laitue	Salade laitue	
Lasagnes de légumes	Ail, Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Julienne de légumes, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egréné de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pomme HVE	Pomme	
Riz de Camargue IGP pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Salade piémontaise	Cornichon, Échalote, Jambon blanc, Ketchup, Maïs, Mayonnaise, Pomme de terre, Sel fin, Tomate	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce crustacés	Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce tomate au cumin	Cumin, Eau, Farine de blé, Margarine, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tomates	Tomate	
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
WEDGE	Potatoes	
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait