

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette ciboulette
 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce tomate
 /Poisson pané 100 % filet 🇫🇷 - Sauce tomate
Haricots lingots du Nord Label Rouge 🇫🇷 🌱 - Pommes de terre vapeur
 Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 🇫🇷
 Chantaillou
 *

Mardi

Betteraves Bio 🇫🇷 🌱 - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Madeleine
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Mercredi

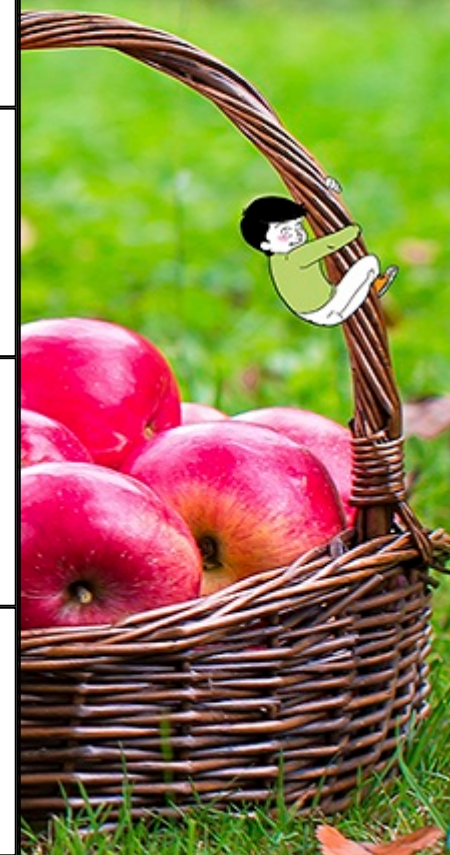
Concombre - Sauce bulgare
 Waterzoi de colin 🇫🇷
 Riz aux petits légumes 🇫🇷 🌱
 Brie
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🇫🇷
 *

Jeudi

Salade de perles de pâtes napolitaine au thon 🇫🇷
 Beignets de calamars à la romaine
 Courgettes et pommes de terre à la béchamel
 Tomme noire IGP 🇫🇷
Banane Bio 🇫🇷 🌱
 *

Vendredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce basquaise
 /Boulettes de soja - Sauce basquaise
Semoule Bio 🇫🇷 🌱
 Montcadi
 Moelleux chocolat 🇫🇷
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chantailou	Fromage portion	Lait
Concombre	Concombre	
Courgettes et pommes de terre à la béchamel	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	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
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Moelleux chocolat	Chocolat noir, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Montcadi	Tomme	Lait
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz indica, Sel fin	Céleri
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de perles de pâtes napolitaine au thon	Eau, Huile, Moutarde, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Thon au naturel, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Ratatouille, Tomate	Gluten
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Ratatouille, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Waterzoi de colin	Colin/Lieu, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait, Poissons