

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Carbonara de porc
/Poisson façon carbonara [🍷]
Torsades Bio ^{Bio} - **Emmental Bio** râpé ^{Bio}
Carré Ligueuil
Yaourt sucré [🍷]
*

Mardi

Velouté de légumes [🍷]
Rôti de dinde - Sauce comtoise
/Boulettes de soja - Sauce comtoise
Riz de camargue IGP aux petits légumes
Chèvre frais [🍷]
Flan chocolat de Vieil Moutier [🍷]
*

Mercredi

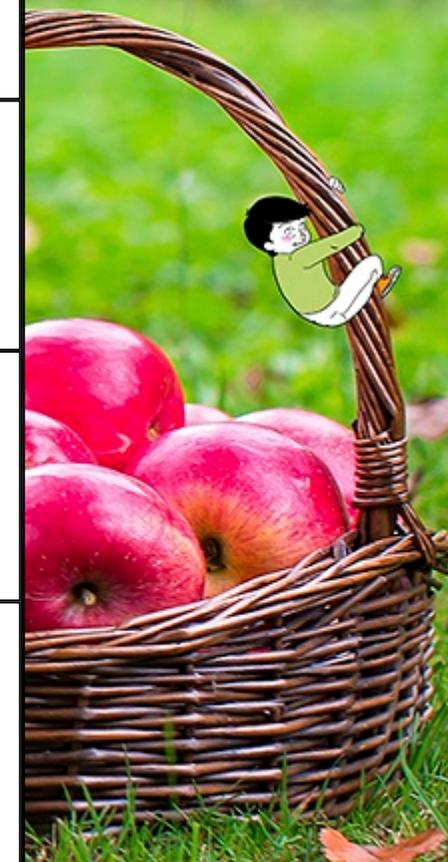
Endives - Vinaigrette
Sauté de porc ^{🇫🇷} - Sauce colombo
/Omelette nature - Sauce colombo
Gratin dauphinois
Tomme blanche
Fruit de saison
*

Jeudi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote
Parmentier de **lentilles Bio** et butternut ^{Bio}
Fruit de saison
Pont l'Evêque AOP [🍷]
*

Vendredi

Flamenkuche [🍷]
/Flamenkuche au fromage [🍷]
Poisson pané 100 % filet [🍷]
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur
Gouda Bio ^{Bio}
Fruit de saison [🍷]
*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carbonara de porc	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Carré Liqueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chèvre frais	Chèvre	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives	Endive	
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Flamenkuche	Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Levure de boulangerie fraîche, Oeuf liquide entier, Oignon, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Flamenkuche au fromage	Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure de boulangerie fraîche, Mozzarella, Oeuf liquide entier, Oignon, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Flan chocolat de Vieil Moutier	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Parmentier de lentilles Bio et butternut	Bouillon de légumes, Brunoise de légumes, Carotte, Chapelure, Courge butternut, Eau, Emmental, Lentille verte, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Poisson façon carbonara	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Crème fraîche, Eau, Fumet de poisson, Lait de vache, Muscade, Roux blanc	Gluten, Lait, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz de Camargue, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce colombo	Eau, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Tomate	Gluten, Moutarde
Sauce comtoise	Bouillon de légumes, Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Échalote, Farine de blé, Margarine	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Torsades Bio	Huile, Sel fin, Torti	Gluten
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Eau, Navet, Oignon, Purée de légumes et pdt	Céleri, Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait