

Menu tradition

Lundi

Salade de **coquillettes** , tomates et maïs ^{Bio}
 Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** ^{Bio}
 Riz de Camargue IGP ^{IGP}
 Madeleine
 Compote pomme
 *

Mardi

Potage carotte et poire [🍷]
 Poisson blanc meunière [🍷]
 Choux de Bruxelles à la crème
 Pommes de terre vapeur
 Saint Nectaire AOP [🍷]
Flan chocolat de Vieil Moutier [🍷]
 *

Mercredi

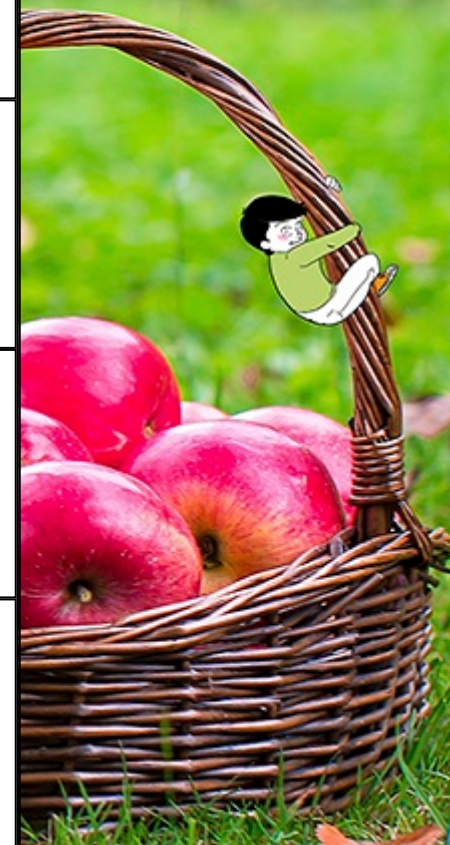
Céleri râpé [🍷] - Sauce rémoulade
 Paupiette de veau ^{🇫🇷} - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre et **potimarron** [🍷]
 Brie
 Yaourt aux fruits
 *

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Carbonara de porc
 /Poisson façon carbonara [🍷]
Torsades Bio ^{Bio}
 Fruit de saison
Camembert Bio ^{Bio}
 *

Vendredi

Endives de la ferme du Mélantois (59) [🍷] - Vinaigrette
 Croustade de volaille [🍷]
 /Croustade de légumes [🍷]
 Chantailou
Banane Bio ^{Bio}
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Brie	Brie	Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carbonara de porc	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Chantailou	Fromage portion	Lait
Choux de Bruxelles à la crème	Chou de Bruxelles , Ail, Bouillon de légumes, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Croustade de légumes	Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Emmental, Champignon de Paris, Tartelette sablée à garnir, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Croustade de volaille	Tartelette salée à garnir, Emincé de poulet, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de légumes, Lait de vache, Sel fin, Emmental	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Flan chocolat de Vieil Moutier	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Poisson façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage carotte et poire	Carotte, Poire, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Poivre blanc	Sulfites
Purée de pommes de terre et potimarron	Carotte, Potimarron, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de coquillettes , tomates et maïs	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait