

Menu tradition

Lundi

Potage façon cultivateur 🍲
 Chipolatas Label Rouge 🇫🇷
 /Bâtonnets de fromage
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🇫🇷 🇫🇷
 Pommes de terre vapeur
Edam Bio 🇫🇷
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🇫🇷
 *

Mardi

Taboulé fraîcheur à la menthe et **semoule Bio** 🇫🇷 🍲
 Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce tandoori
 Pommes de terre et carottes
 Coulommiers
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷
 *

Mercredi

Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Sauté de poulet 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce barbecue
 /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue
 Perles de blé
 Tomme grise
Fruit de saison 🇫🇷
 *

Jeudi

Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange
 Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto 🇫🇷
 Petit moulé nature
Orange Bio 🇫🇷
 *

Vendredi

Velouté **d'endives** de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🇫🇷 🍲
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade
 /Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 Macaronis des Hauts de France 🇫🇷
 Suisse sucré
 Tarte au sucre 🍲
 *

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59)	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Façon carbonade	Oignon, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Cassonade, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Macaronis des Hauts de France	Huile, Sel fin, Macaronis, Eau	Gluten
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Orange Bio	Orange	
Perles de blé	Huile, Sel fin, Coeur de blé	Gluten
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto	Pépinettes, Sauce béchamel, Eau, Tomate, Chaource, Emmental, Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Arôme, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Arôme, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Sauce salée, Huile, Eau, Fond brun, Arôme	Céleri, Gluten, Soja, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Tarte au sucre	Farine de blé, Vergeoise, Fond de tarte brisée, Sirop d'érable, Sel fin, Beurre doux, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Tomme grise	Tomme	Lait
Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu	Endive, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Crème de fromage, Lait de vache, Eau, Poivre blanc	Lait, Soja, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature	Lait