

Menu tradition

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) 
 Chipolatas Label Rouge 
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 
 Yaourt aromatisé

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Aiguillettes de poulet  - Sauce champignons
 /Fricassée de merlu 
Coquillettes Bio  - **Emmental Bio** râpé 
 Fruit de saison

Mercredi

Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière 
 Ratatouille - **Semoule Bio** 
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 

Jeudi

Vendredi

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet	Aiguillette de poulet	
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Duo de courgettes et carottes	Carotte, Courgette	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé , Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait