

Menu tradition



Lundi	<p>Salade de coquillettes , tomates et maïs </p> <p>Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage</p> <p>Lentilles bio aux carottes </p> <p>Pommes de terre vapeur Compote pomme framboises *</p>
Mardi	<p>Velouté d'endive au fromage fondu </p> <p>Bolognaise de boeuf régional </p> <p>/Egrené végétal de fèves et pois Bio </p> <p>Penne HVE - Emmental Bio râpé </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Pomelos - sucre</p> <p>Fricassée de colin - Sauce curcuma</p> <p>Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>
Jeudi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Carottes et pois chiche Bio à l'orientale </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert vanille de Vieil Moutier </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Potage potiron Vincent Boutilieux d'Aix en Templeuve (59) </p> <p>Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce normande</p> <p>/Marmite de colin - Sauce normande</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) </p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Bolognaise de boeuf régional	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes et pois chiche Bio à l'orientale	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Raz El Hanout, Pois chiche	Gluten
Compote pomme framboises	Compote	
Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert vanille de Vieil Moutier	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Egrené végétal de fèves et pois Bio	Ail, Oignon, Farine de blé, Huile, Sel fin, Tomate, Tomate, Ratatouille , Eau, Bouillon de légumes, Haché végétal	Céleri, Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles bio aux carottes	Carotte, Lentille verte, Oignon, Thym, Sel fin, Huile, Eau	
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Orange Bio	Orange	
Penne HVE	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Pomelos	Pomelos	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)	Sel fin, Purée de légumes et pdt, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Salade de coquillettes , tomates et maïs	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de poulet des Hauts de France	Sel fin, Sauté de poulet	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Velouté d'endive au fromage fondu	Sucre semoule, Bouillon de légumes, Crème de fromage, Purée de légumes et pdt, Oignon, Lait de vache, Endive, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
sucre	Sucre semoule	