FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22 - Du 02/05/2022 au 06/05/2022

	Menu tradition	
Lundi	Céleri rave régional râpé (59-62) • Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR () /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bûchette de chèvre Compote pomme	
Mardi	Concombre - Vinaigrette Jambalaya de légumes Riz Bio Pilaf Chantaillou Fromage blanc nature - sucre	
Mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg /Omelette nature Gratin dauphinois Fromage fondu Fruit de saison	
Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Marmite de la mer - Sauce Normande /Palet végétarien maraîcher Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre Massdam Bio Madeleine	
Vendredi	Tomates - Vinaigrette au poivron Bolognaise de boeuf Bio (1) /Bolognaise de soja Bio (2) Coudes rayés (2) - Emmental Bio râpé (3) Amygdalopita Pomme HVE (2)	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22 - Du 02/05/2022 au 06/05/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Amygdalopita	Amande, Farine de blé, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Oeufs
Bolognaise de boeuf Bio	Ail, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de soja Bio	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végetal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Soja
Bûchette de chèvre	Chèvre	Lait
Chantaillou	Fromage portion	Lait
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Coudes rayés	Coudes rayés, Eau, Huile, Sel fin	
Céleri rave régional râpé (59-62)	Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Eau, Emmental, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre, Roux blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Bouillon de légumes, Chou fleur, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Jambalaya de légumes	Ail, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Huile, Oignon, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Tomate	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Marmite de la mer	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Moule, Oignon	Gluten, Lait, Mollusque, Poisson
Massdam Bio	Maasdam	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Palet végétarien maraîcher	Galette panée	Gluten, Oeufs
Pomme HVE	Pomme	
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
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce Normande	Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Pomme	Gluten, Lait, Poisson



•FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22 - Du 02/05/2022 au 06/05/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au poivron	Eau, Huile, Moutarde, Poivron vert, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
sucre	Sucre semoule	