

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22

Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Pommes de terre rissolées
 Biscuit sablé de Retz
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis)
Saint Môret Bio
 Fruit de saison
 *

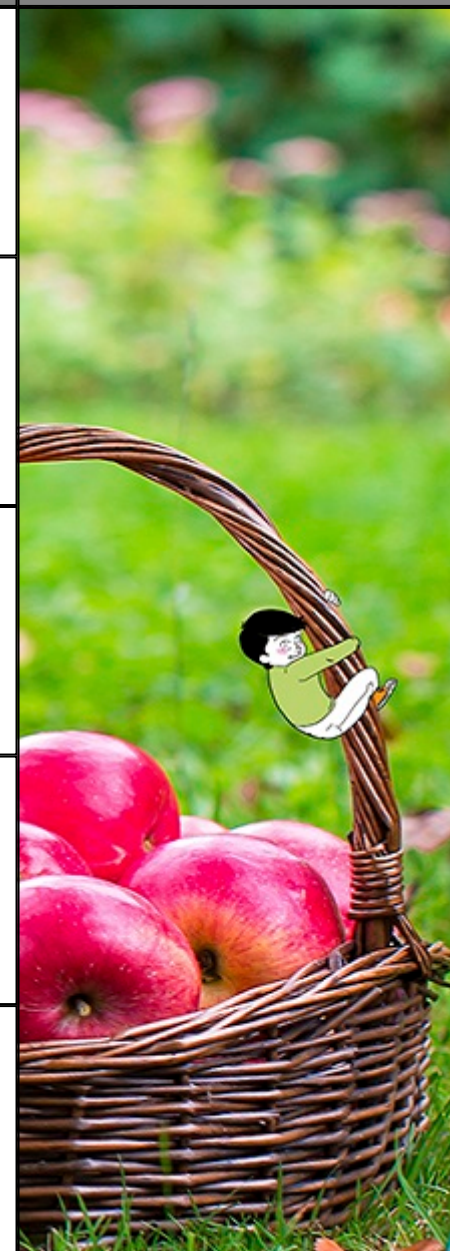
Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Boulette de porc façon tomate farcie
 /Tomate fraîche façon tomate farcie (**émincé de pois Bio**)
Riz Bio Pilaf
 Brie
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson blanc meunière MSC
 Gratin de **pommes de terre et carottes Bio**
 Tomme noire IGP
 Feuilleté craquant aux abricots
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 02/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Bouchées de légumes	Boulette végétale	Gluten
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis)	Gnocchis, Courgette, Ail, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Margarine, Farine de blé, Sel fin, Emmental, Mozzarella	Gluten, Lait
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 05/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulette de porc façon tomate farcie	Farce à tomate pur porc, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Tomate, Bouillon de légumes, Ail	Gluten
Brie	Brie	Lait
Concombre	Concombre	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio)	Tomate, Haché végétal, Eau, Huile, Bouillon de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Feuilleté craquant aux abricots	Abricot, Crème pâtissière, Pâte feuilletée, Eau, Nappage et glaçage pâtissier	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre et carottes Bio	Carotte, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Laitue	Salade laitue	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette au miel Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce curcuma /Marmite de poisson 🍷 - Sauce curcuma Purée de pommes de terre Mimolette Banane  *	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette au miel Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce curcuma /Marmite de poisson 🍷 - Sauce curcuma Purée de pommes de terre Banane  *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 04/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane	Banane	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

Menu tradition



Lundi

Mardi

Chou fleur - Sauce tartare
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne
Coquillettes Bio 🌱
 Camembert Bio & Local (Vendeville) 🌱 🇫🇷
 Fruit de saison
 *

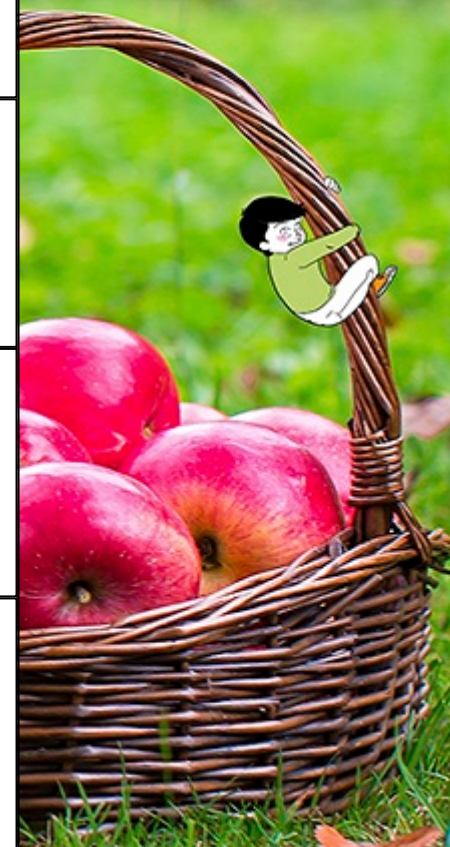
Mercredi

Jeudi

Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic
Omelette Bio au fromage Bio 🌱 🇫🇷 - Sauce ketchup
 Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre)
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette
 Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce à l'oseille
Haricots verts Bio persillés 🌱
Pommes de terre BIO vapeur 🌱
 Suisse sucré
 Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges
 *



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 10/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio & Local (Vendeville)	Camembert	Lait
Chou fleur	Chou fleur	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Fumet de poisson, Eau	Gluten, Poissons
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 12/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Omelette Bio au fromage Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre)	Potatoes	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Salade de tomates (cubes) et concombres	Oignon, Tomate, Concombre, Persil	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 13/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Pavlova	Meringue	Oeufs
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

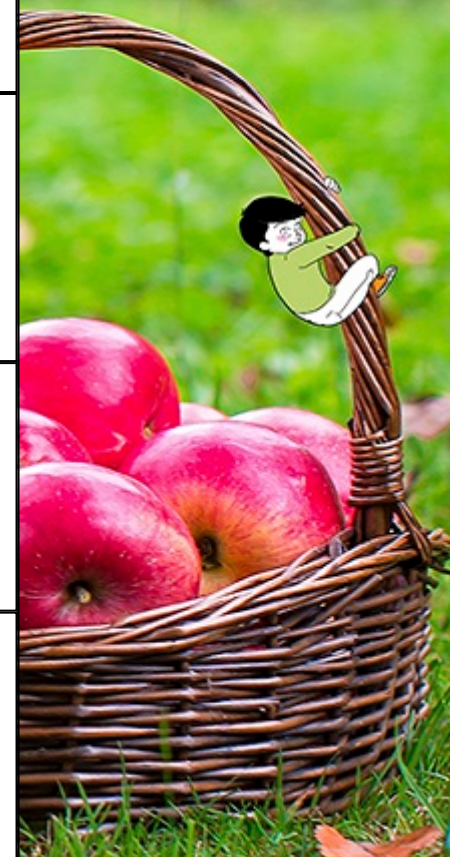
Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Crêpinette de porc - Sauce au jus
 /Galette végétarienne
 Duo de courgettes
Riz Bio Pilaf 
Gouda Bio 
 Liégeois vanille
 *

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Crêpinette de porc - Sauce au jus
 /Galette végétarienne
 Duo de courgettes
Riz Bio Pilaf 
 Liégeois vanille
 *

api



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 11/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crépinette de porc	Crépinette de porc	
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Oeufs, Soja
Gouda Bio	Gouda	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22

Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu tradition

Lundi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Saucisse de poulet 🍗
 /Bâtonnets de fromage
 Purée de pommes de terre
 Cantal AOP 🍷
 Yaourt aromatisé
 *

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Bouchées mozzarella tomate
 Piperade
Semoule Bio 🌿
 Coulommiers
 Fruit de saison
 *

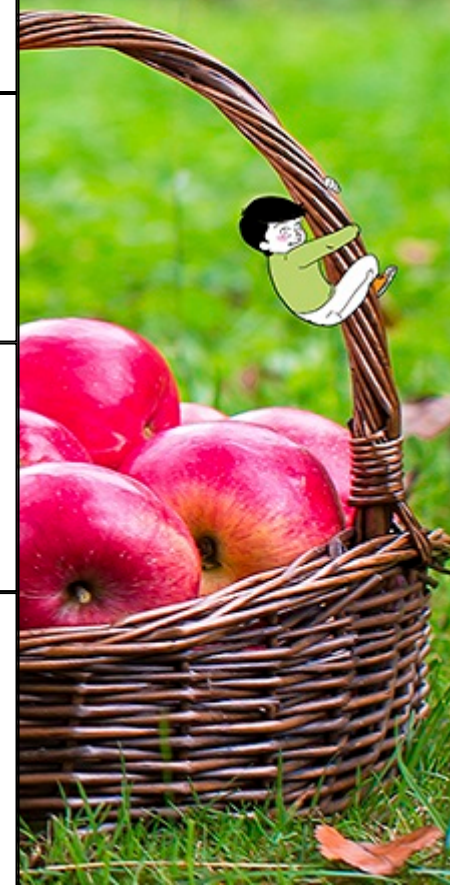
Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette
 Gratin de poisson façon camarguaise 🍷
Riz Bio Pilaf 🌿
 Saint Nectaire AOP 🍷
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 🍷
 *

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au ketchup
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷
 /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 🌿
 PATES AUX POIS CHICHES BIO 🌿 🌿
emmental Bio râpé 🌿
Edam Bio 🌿
 Roulé à la confiture 🍷
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 16/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Saucisse de poulet	Saucisses de volaille	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 17/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Concombre	Concombre	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 19/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux	Crème dessert	Lait
Gratin de poisson façon camarguaise	Huile, Tomate, Courgette, Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Riz de Camargue, Ail, Fromage, Fumet de poisson, Herbes de provence, Colin d'Alaska	Céleri, Lait, Poissons
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 20/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Edam Bio	Edam	Lait
PATES AUX POIS CHICHES BIO	Coquillettes	Gluten
Roulé à la confiture	Confiture, Génoise feuille , Sucre glace	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Médaillon de surimi - Sauce mayonnaise Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce tomate /Quenelles natures - Sauce tomate Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍷🍷 Pommes de terre BIO vapeur 🌿 Petit beurre Compote pomme Bio 🌿 *	Médaillon de surimi - Sauce mayonnaise Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce tomate /Quenelles natures - Sauce tomate Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍷🍷 Pommes de terre BIO vapeur 🌿 Compote pomme Bio 🌿 *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 18/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme Bio	Compote	
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Médailon de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive
Émincé de porc local  - Sauce barbecue
 /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue
 Pommes de terre country
 Pont l'Evêque AOP 
 Fruit de saison
 *

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Poulet, chorizo et **riz bio** façon paëlla  
 /Poisson et riz **bio** façon paëlla 
Vache qui rit Bio 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

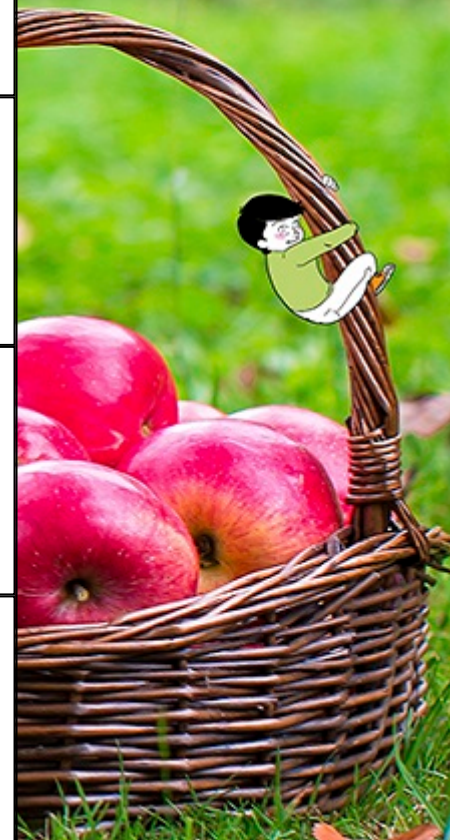
Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux fines herbes
 Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio) 
 Mimolette
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Beignets de calamars à la romaine
 Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive
 Buchette lait mélange
 Gâteau des îles ananas coco du chef (**farine Bio**) 
 *

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 23/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre country	Potatoes	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Fond brun	Céleri, Gluten, Soja
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites
Émincé de porc local	Emincé de porc	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 24/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Poisson et riz bio façon paëlla	Carotte, Tomate, Oignon, Petit pois, Poivron mélange, Moule, Sel fin, Colin d'Alaska, Riz d'or, Huile, Fruits de mer, Eau, Riz de Camargue	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla	Carotte, Tomate, Oignon, Petit pois, Poivron mélange, Moule, Sel fin, Blanc de poulet, Chorizo, Riz d'or, Huile, Fruits de mer, Eau, Riz de Camargue	Crustacés, Lait, Mollusques
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 26/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Laitue	Salade laitue	
Mimolette	Mimolette	Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce façon cocktail Marmite de poisson  - Sauce niçoise Semoule Bio  Carré Ligueil Crème dessert à la vanille *	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce façon cocktail Marmite de poisson  - Sauce niçoise Semoule Bio  Crème dessert à la vanille *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 25/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carré Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce niçoise	Sel fin, Huile, Eau, Huile, Fumet de poisson, Farine de blé, Olives noires, Anchois , Oignon, Tomate	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

Menu tradition

Lundi

Chou fleur - Sauce façon cocktail
 Sauté de boeuf  - Façon Marengo
 /Fricassée de poisson MSC  - Façon Marengo
Riz Bio  Pilaf 
 Madeleine
 Yaourt sucré
 *

Mardi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Gratin de **penne Bio** , chorizo, merguez et tomate 
 /Gratin de **penne Bio** , légumes, emmental et cheddar 
 Petit moulé
 Compote **pomme Bio** 
 *

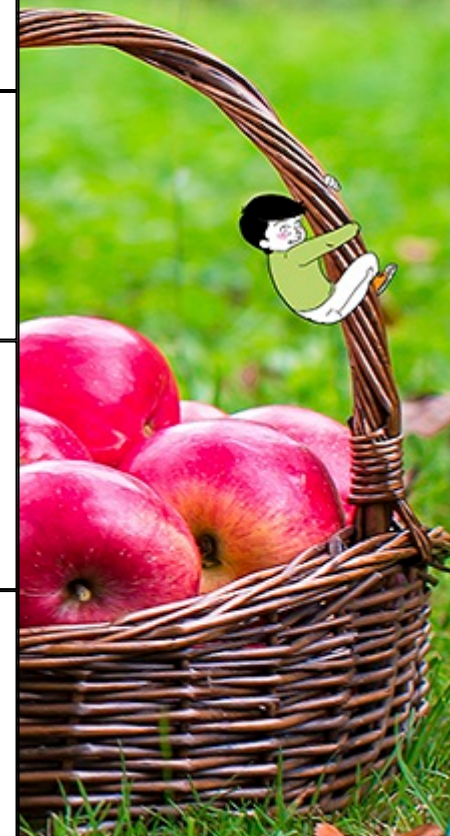
Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Bâtonnets de fromage
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO  vapeur 
Camembert bio 
 Flan nappé caramel
 *

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Pizza au thon, fromage et tomate
Gouda Bio 
 Fruit de saison
 *



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 30/06/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chou fleur	Chou fleur	
Façon Marengo	Ail, Tomate, Tomate, Oignon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Carotte, Champignon de Paris, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Façon Marengo	Fond brun, Ail, Tomate, Tomate, Oignon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau, Carotte, Champignon de Paris	Gluten
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 01/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme Bio	Compote	
Concombre	Concombre	
Gratin de penne Bio, chorizo, merguez et tomate	Penne, Chorizo, Merguez, Tomate, Mozzarella, Eau, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Ail, Sel fin, Ciboulette	Gluten, Lait
Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar	Penne, Chou fleur, Champignon de Paris, Cheddar, Ail, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait en poudre, Eau, Carotte, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Camembert bio	Camembert	Lait
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards à la béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 04/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pizza au thon, fromage et tomate	Oignon, Fromage, Mozzarella, Thon au naturel, Sel fin, Herbes de provence, Coulis de Tomate, Huile, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet  - Sauce au cheddar à l'ancienne /Omelette nature - Sauce au cheddar à l'ancienne Frites des Hauts de France  Tomme grise Fruit de saison *	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet  - Sauce au cheddar à l'ancienne /Omelette nature - Sauce au cheddar à l'ancienne Frites des Hauts de France  Fruit de saison *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 02/07/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Sauce au cheddar à l'ancienne	Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Tomme grise	Tomme	Lait
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites