

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
Chipolatas 
 /Bâtonnets de fromage
 Pommes de terre rissolées
 Sauce mayonnaise
Saint Môret Bio 
 Fruit de saison
 *

Mardi

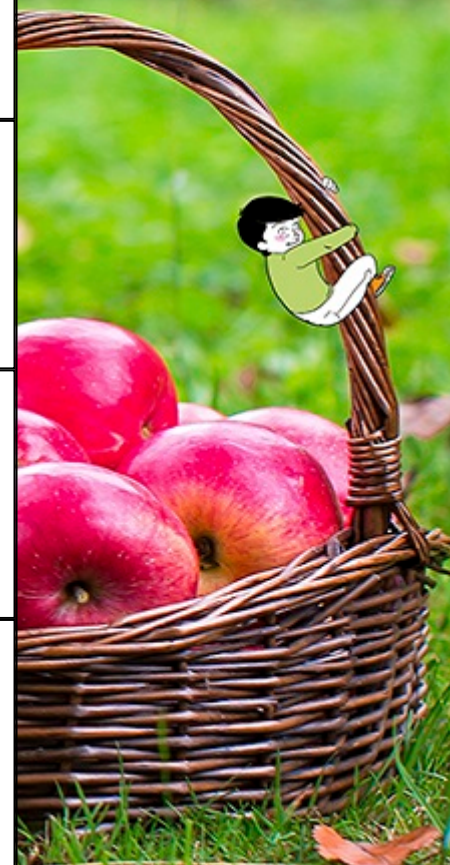
Tomates - Vinaigrette aux poivrons
 Fricassée de poisson MSC  - Sauce Italienne
Riz Bio Pilaf 
 Brie
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote
 Croq fromager
 Purée de **carottes Bio** et pommes de terre 
 Saint Nectaire AOP 
 Gâteau à la vanille du chef (**farine Bio**)  
 *



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chipolatas	Chipolata	
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Fumet de poisson, Eau	Gluten, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette aux poivrons	Poivron vert, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 09/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau à la vanille du chef (farine Bio)	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de carottes Bio et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Concombre - Sauce bulgare Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry /Galette végétarienne - Sauce au curry Macaronis Bio  emmental Bio râpé  Cantal AOP  Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry /Galette végétarienne - Sauce au curry Macaronis Bio  emmental Bio râpé  Fruit de saison *	
	Jeudi			
	Vendredi			

*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 07/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Aiguillette de poulet	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale au soja (NPU)	Gluten, Oeufs, Soja
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22

Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu tradition

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce niçoise
Riz Bio Pilaf
Coulommiers
Yaourt aromatisé
*

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
Boulettes de boeuf - Sauce champignons frais
/Bouchées de légumes - Sauce champignons frais
Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches**
Suisse fruité
Fruit de saison
*

Mercredi

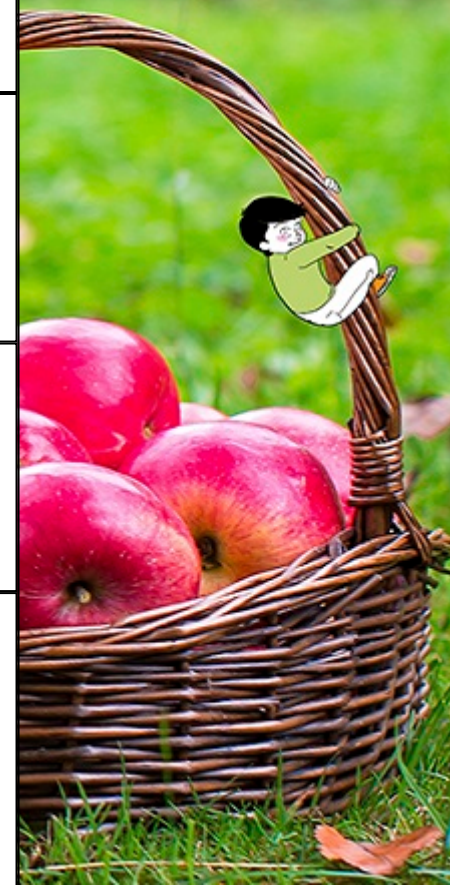
Jeudi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/Omelette nature
Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive
Madeleine
Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean - , coulis de fruits rouges
*

Vendredi

Cake au chorizo du chef (**farine Bio**)
/Cake emmental et comté (**farine Bio**)
Poisson blanc meunière MSC
Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO vapeur
Edam Bio
Banane
*

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 12/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Émincé végétal au pois Bio	Haché végétal	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 13/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées de légumes	Boulette végétale	Gluten
Boulettes de boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches	Bouillon de légumes, Carotte, Petit pois, Oignon, Sel fin, Pomme de terre	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 15/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean	Fromage blanc	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 16/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane	Banane	
Cake au chorizo du chef (farine Bio)	Chorizo, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Oeuf liquide entier, Tomate, Fromage, Persil, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Cake emmental et comté (farine Bio)	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Tomate, Oeuf liquide entier, Fromage, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Épinards à la béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Chou fleur - Sauce tartare Sauté de dinde FR  - Façon tajine /Marmite de poisson  - Façon tajine Semoule Bio  Tomme grise Flan au chocolat *	Chou fleur - Sauce tartare Sauté de dinde FR  - Façon tajine /Marmite de poisson  - Façon tajine Semoule Bio  Flan au chocolat *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 14/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chou fleur	Chou fleur	
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Bouillon de boeuf, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	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
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme grise	Tomme	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22

Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette miel et balsamique
Émincé de porc local - Sauce stromboli
 /Quenelles nature - Sauce stromboli
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
Vache qui rit Bio
 Compote pomme fraise
 *

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Blanquette d'encornets de calamars - Sauce cotriade
Riz Bio Pilaf
 Carré Ligueil
 Crème dessert à la vanille
 *

Mercredi

Jeudi

Laitue - Vinaigrette
 Normandin de veau - Cheddar en tranche - Pain burger
 /Filet de Poisson pané MSC - Cheddar en tranche - Pain burger
Frites des Hauts de France
 Sauce ketchup
 Suisse sucré
 Fruit de saison
 *

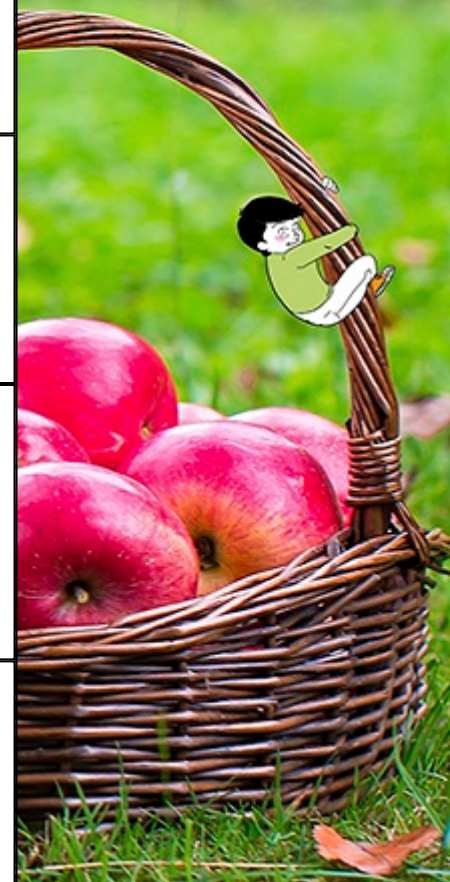
Vendredi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival Bio**
Sauté de poulet - Sauce romarin
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Pont l'Evêque AOP

Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine Bio**)
 *produit labellisé



**Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous**



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 19/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Compote pomme fraise	Compote bi-goût	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce stromboli	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Tomate, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre cristal, Câpres , Olives vertes, Eau	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette miel et balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Miel	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Émincé de porc local	Emincé de porc	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 20/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Blanquette d'encornets de calamars	Encornets/Calamars	Mollusques
Carré Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce cotriade	Thym, Tomate, Eau, Fumet de poisson, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes , Farine de blé, Huile	Céleri, Crustacés, Gluten, Mollusques, Poissons
Tomates et mozzarella	Tomate, Mozzarella, Persil	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cheddar en tranche	Cheddar	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Laitue	Salade laitue	
Normandin de veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Pain burger	Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Sésame

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

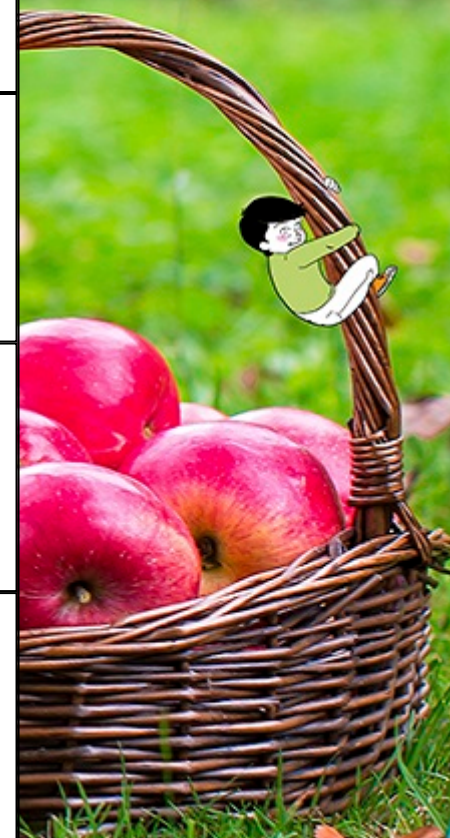
Jeudi

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Croq fromager
 Ratatouille
Boulghour Bio 
Gouda Bio 
 Fruit de saison
 *

Concombre - Sauce bulgare
 Croq fromager
 Ratatouille
Boulghour Bio 
Gouda Bio 
 *

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 21/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Concombre	Concombre	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 26/05/2025 au 30/05/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Cordon bleu de dinde 
 /Beignets de calamars à la romaine
Pommes de terre Bio boulangère 
 Buchette lait mélange
 Fruit de saison
 *

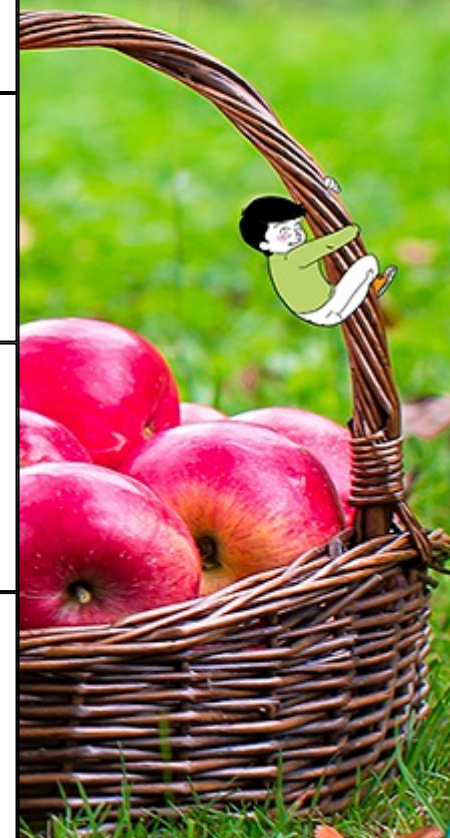
Mardi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
 Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail
 Petit moulé
 Flan nappé caramel
 *

Mercredi

Jeudi

Vendredi



*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 26/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre Bio boulangère	Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé, Oignon	Gluten
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 27/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail	Perles, Mayonnaise, Ketchup, Maïs, Tomate, Thon au naturel, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 26/05/2025 au 30/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Tomates - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce crème /Marmite de poisson  - Sauce crème Gratin de pommes de terre Bio et chou fleur  Madeleine Yaourt aromatisé *	Tomates - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce crème /Marmite de poisson  - Sauce crème Gratin de pommes de terre Bio et chou fleur  Yaourt aromatisé *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 28/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Gratin de pommes de terre Bio et chou fleur	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait