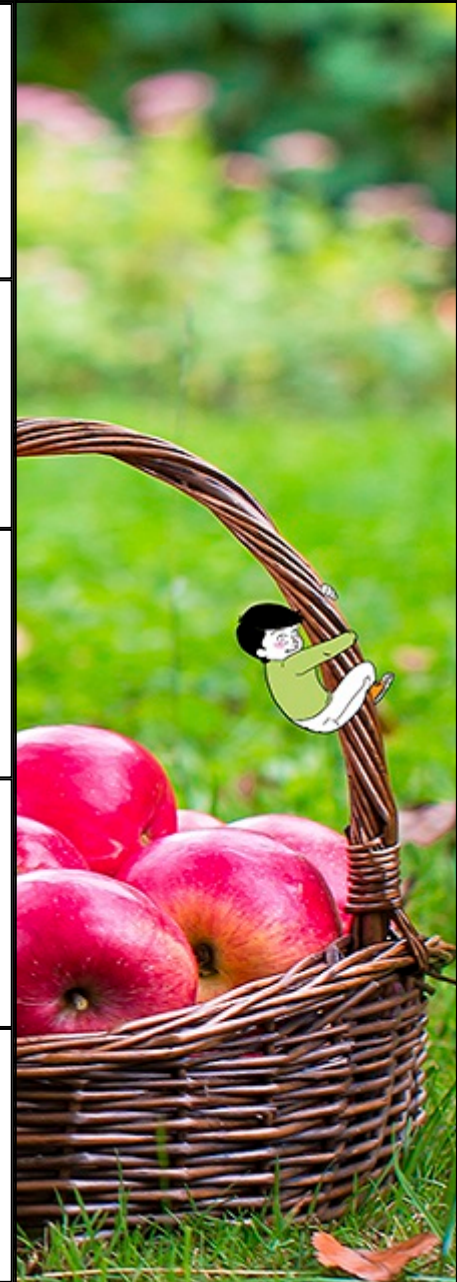


FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
 Saucisse de Strasbourg, saucisson
 /Bâtonnets de fromage
Haricots lingots du Nord Label Rouge
 Pommes de terre vapeur
 Salade de fruits au sirop
 Pont l'Evêque AOP
 *

Mardi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Biscuit sablé de Retz
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
 Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar
 /Omelette nature - Sauce au cheddar
Frites des Hauts de France
 Suisse sucré
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Velouté de courgettes au fromage fondu
 Fricassée de merlu - Sauce au curry - Carottes
Semoule Bio
 Tomme grise
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Salade coleslaw
 Pizza jambon champignons fromage (**farine Bio**)
 /Pizza champignons fromage (**farine Bio**)
 Salade verte - Vinaigrette persillée
 Coulommiers
Orange Bio
 *

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 15/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------------------|---|---------------------|
| * | Eau | |
| Bâtonnets de fromage | Fromage pané | Gluten, Lait, Oeufs |
| Carottes Bio râpées | Carotte | |
| Haricots lingots du Nord Label Rouge | Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord | |
| Pommes de terre vapeur | Pomme de terre, Sel fin | |
| Pont l'Evêque AOP | Pont l'Evêque | Lait |
| Salade de fruits au sirop | Salade de fruits | |
| Saucisse de Strasbourg, saucisson | Saucisse Knack, Saucisson à l'ail, Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé | Gluten, Lait, Soja |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 16/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------------|---|--------------------|
| * | Eau | |
| Biscuit sablé de Retz | Biscuit sablé | Gluten, Lait |
| Crème anglaise | Crème anglaise | Lait, Oeufs |
| Gratin de gnocchis à la provençale | Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin | Gluten, Lait |
| Haricots verts Bio | Haricot vert | |
| Ile flottante | Oeufs à la neige | Oeufs |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 17/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------|--|----------------------------------|
| * | Eau | |
| Aiguillettes de poulet | Blanc de poulet | |
| Frites des Hauts de France | Frites | |
| Fruit de saison | Pomme | |
| Omelette nature | Omelette | Lait, Oeufs |
| Salade verte | Salade et mélange de salade | |
| Sauce au cheddar | Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau | Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites |
| Suisse sucré | Fromage blanc | Lait |

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------|---|--|
| Vinaigrette Caesar | Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail | Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 18/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|---|----------------------------|
| * | Eau | |
| Carottes | Thym, Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau | |
| Fricassée de merlu | Colin d'Alaska | Poissons |
| Sauce au curry | Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau | Gluten, Poissons, Sulfites |
| Semoule Bio | Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau | Gluten |
| Tomme grise | Tomme | Lait |
| Velouté de courgettes au fromage fondu | Ail, Courgette, Eau, Purée de légumes et pdt, Crème de fromage, Sel fin, Oignon | Lait, Sulfites |
| Yaourt sucré | Yaourt nature | Lait |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 19/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|---|--------------------|
| * | Eau | |
| Coulommiers | Coulommiers | Lait |
| Orange Bio | Orange | |
| Pizza champignons fromage (farine Bio) | Farine de blé, Herbes de provence, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Eau, Oignon, Garniture pizza, Fromage, Mozzarella, Champignon de Paris | Gluten, Lait |
| Pizza jambon champignons fromage (farine Bio) | Farine de blé, Herbes de provence, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Oignon, Garniture pizza, Fromage, Mozzarella, Champignon de Paris, Jambon blanc | Gluten, Lait |
| Salade coleslaw | Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise | Moutarde, Oeufs |
| Salade verte | Salade et mélange de salade | |
| Vinaigrette persillée | Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau | Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu tradition



| | |
|-----------------|---|
| Lundi | <p>Goyère au comté et emmental (farine BIO) ^{Bio} Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce niçoise Semoule Bio ^{Bio} Cotentin nature Fruit de saison *</p> |
| Mardi | <p>Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau ^{FR} - Sauce dijonnaise /Omelette nature - Sauce dijonnaise Pommes de terre country Biscuit sablé de Retz Crème dessert à la vanille *</p> |
| Mercredi | <p>Salade verte - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge ^{FR} /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Edam Bio ^{Bio} Pomme HVE ^{FR} *</p> |
| Jeudi | <p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Marmite de poisson ^{FR} - Sauce normande Mélange de riz Bio aux petits légumes ^{Bio} Buchette lait mélange Yaourt sucré *</p> |
| Vendredi | <p>Soupe douceur à la tomate ^{FR} Croziflette au fromage ^{FR} Mimolette Fruit de saison *</p> |



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 22/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|--|---------------------|
| * | Eau | |
| Cotentin nature | Fromage portion | Lait |
| Emincé de filet de poulet | Emincé de poulet | |
| Emincé végétal de pois Bio | Haché végétal | |
| Fruit de saison | Pomme | |
| Goyère au comté et emmental (farine BIO) | Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté | Gluten, Lait, Oeufs |
| Sauce niçoise | Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau | Gluten, Poissons |
| Sauce niçoise | Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau | Gluten, Poissons |
| Semoule Bio | Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau | Gluten |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 23/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------|--|----------------------------------|
| * | Eau | |
| Biscuit sablé de Retz | Biscuit sablé | Gluten, Lait |
| Concombre | Concombre | |
| Crème dessert à la vanille | Crème dessert | Lait |
| Omelette nature | Omelette | Lait, Oeufs |
| Paupiette de veau | Paupiette au veau | Soja, Sulfites |
| Pommes de terre country | Potatoes | |
| Sauce bulgare | Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau | Lait, Moutarde, Sulfites |
| Sauce dijonnaise | Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre | Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites |
| Sauce dijonnaise | Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun | Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 24/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|--------------|---------------------|
| * | Eau | |
| Bâtonnets de fromage | Fromage pané | Gluten, Lait, Oeufs |
| Edam Bio | Edam | Lait |
| Jambon blanc Label Rouge | Jambon blanc | Lait |

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|--|--------------------|
| Pomme HVE | Pomme | |
| Purée de pommes de terre | Purée de légumes et pdt, Eau | Lait, Sulfites |
| Salade verte | Salade et mélange de salade | |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 25/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------------------|--|------------------------|
| * | Eau | |
| Buchette lait mélange | Chèvre | Lait |
| Carottes Bio râpées | Carotte | |
| Marmite de poisson | Colin d'Alaska | Poissons |
| Mélange de riz Bio aux petits légumes | Brunoise de légumes , Sel fin, Riz indica, Huile | Céleri |
| Sauce normande | Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Champignon de Paris, Échalote | Gluten, Lait, Poissons |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |
| Yaourt sucré | Yaourt nature | Lait |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 26/04/2024

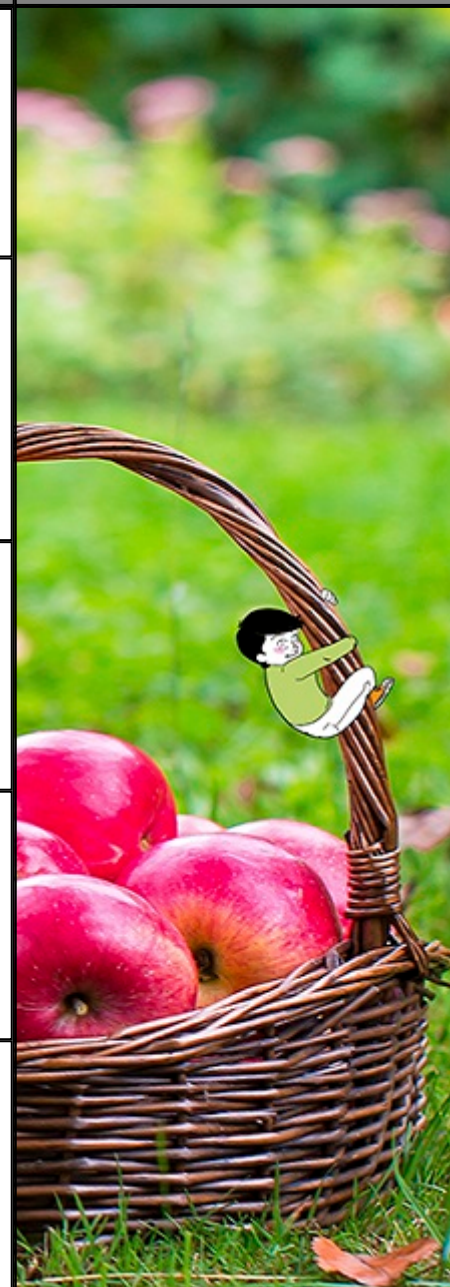
| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| * | Eau | |
| Croziflette au fromage | Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc | Céleri, Gluten, Lait, Oeufs |
| Fruit de saison | Pomme | |
| Mimolette | Mimolette | Lait |
| Soupe douceur à la tomate | Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Eau | Céleri, Lait, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu tradition



| | |
|-----------------|--|
| Lundi | <p>Velouté de légumes 🍴 Normandin de veau - Sauce curcuma /Quenelles natures - Sauce curcuma Riz Bio Pilaf 🌿 Saint Paulin Mousse au chocolat au lait *</p> |
| Mardi | <p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Bolognaise de boeuf régional 🍴🌿 /Bolognaise de lentilles Torsades Bio 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Coulommiers Fruit de saison *</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Endives de la ferme du Mélantois 🍴🌿 - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce italienne Semoule Bio 🌿 Petit beurre Yaourt aromatisé *</p> |
| Vendredi | <p>Tomates - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 🌿 Épinards à la Béchamel Pommes de terre vapeur Edam Bio 🌿 Donuts *</p> |



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 29/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------|--|------------------------|
| * | Eau | |
| Mousse au chocolat au lait | Mousse sucrée | Lait |
| Normandin de veau | Burger au veau | Gluten, Soja |
| Quenelles natures | Quenelle | Gluten, Lait, Oeufs |
| Riz Bio Pilaf | Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau | |
| Saint Paulin | Fromage à pâte molle | Lait |
| Sauce curcuma | Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes | Céleri, Gluten |
| Sauce curcuma | Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé | Céleri, Gluten |
| Velouté de légumes | Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Eau, Carotte, Navet | Céleri, Lait, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 30/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------|---|--------------------|
| * | Eau | |
| Betteraves Bio | Betterave | |
| Bolognaise de boeuf régional | Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau | Gluten |
| Bolognaise de lentilles | Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine | |
| Coulommiers | Coulommiers | Lait |
| Emmental Bio râpé | Emmental | Lait |
| Fruit de saison | Pomme | |
| Torsades Bio | Sel fin, Torti, Huile | Gluten |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 02/05/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------------|-------------------|---------------------|
| * | Eau | |
| Bouchées mozzarella tomate basilic | Boulette végétale | Gluten, Lait |
| Endives de la ferme du Mélandois | Endive | |
| Petit beurre | Petit beurre | Gluten, Lait, Oeufs |

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------|---|--------------------|
| Sauce italienne | Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau | Gluten |
| Semoule Bio | Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau | Gluten |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfités |
| Yaourt aromatisé | Yaourt aromatisé | Lait |

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Le 03/05/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------|--|---------------------------|
| * | Eau | |
| Donuts | Donut | Gluten, Lait, Oeufs, Soja |
| Edam Bio | Edam | Lait |
| Poisson pané 100 % filet MSC | Poisson pané | Gluten, Poissons |
| Pommes de terre vapeur | Pomme de terre, Sel fin | |
| Tomates | Tomate | |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfités |
| Épinards à la Béchamel | Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard | Gluten, Lait |