

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu tradition



Lundi

Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Petits pois et **pommes de terre** 🥔
Saint Môret Bio 🌿
 Fruit de saison
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
 Bouchées mozzarella tomate
 Ratatouille
Semoule Bio 🌿
 Pont l'Evêque AOP 🐄
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mercredi

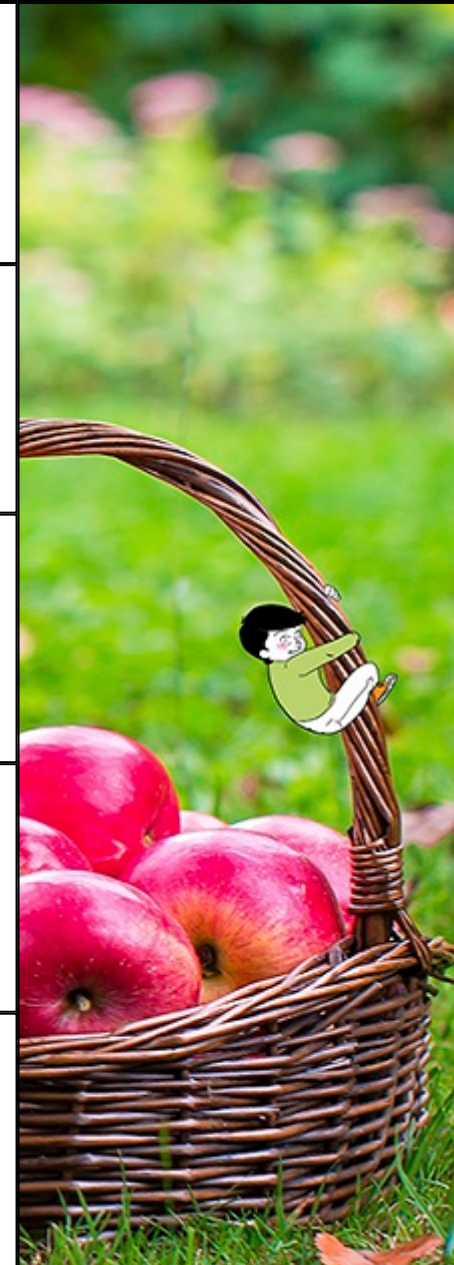
Carottes Bio locales râpées 🌿 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Poisson blanc meunière MSC 🐟
 Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel
 Petit beurre
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Jambon blanc Label Rouge 🐄
 /Omelette nature
 Purée de pommes de terre
Camembert Bio 🌿
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce à l'oseille
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
 Cotentin ail et fines herbes
 Gâteau à la pistache (**farine Bio**) 🌿 🍷
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 23/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Petits pois et pommes de terre	Oignon, Pomme de terre, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de perles de pâtes napolitaine	Perles, Poivron vert, Thon au naturel, Tomate, Persil, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
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, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de poulet	Sauté de poulet	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 24/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
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 25/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	Brocoli, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 26/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfités
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 27/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Cotentin ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Gâteau à la pistache (farine Bio)	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Pâte de pistache, Colorant, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfités
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfités
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive	Torti, Sel fin, Huile, Ail	Gluten




FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22

Du 30/09/2024 au 04/10/2024


La soupe à la tomate du jeudi 3 octobre est remplacé par un potage potiron.

Menu tradition





Lundi

Carottes Bio locales râpées  - Vinaigrette à l'orange
Boulette de porc façon tomate farcie
/Emincé végétal de **pois Bio**  - Concassé de tomates
Riz Bio Pilaf 
Carré Ligueil
Flan nappé caramel
*


Mardi

Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate
Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar 
Biscuit sablé de Retz
Fruit de saison
*







Mercredi

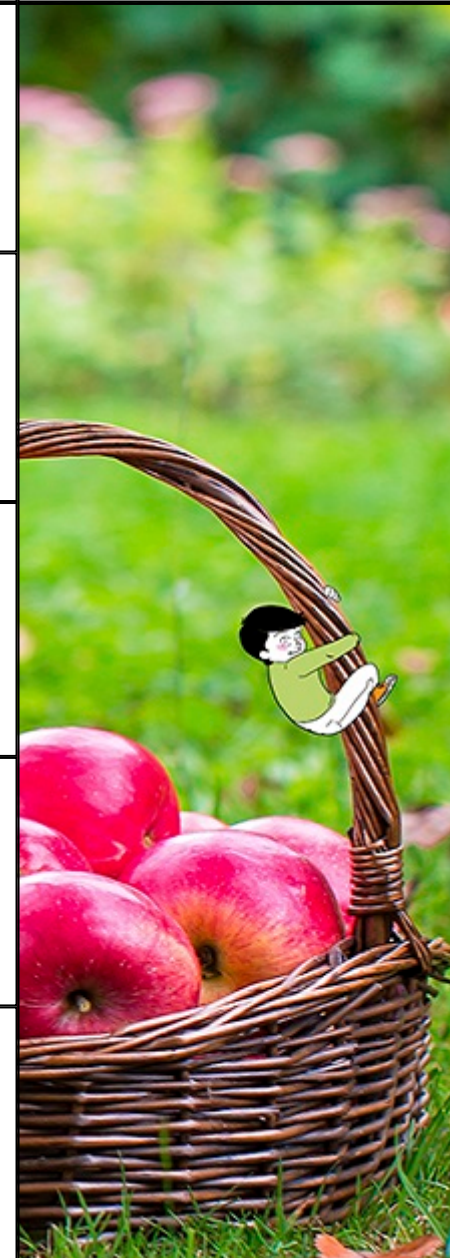
Betteraves Bio  - Vinaigrette
Boulettes de boeuf  - Sauce napolitaine
/Bouchées mozzarella tomate - Sauce napolitaine
Semoule Bio 
Vache qui rit Bio 
Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
*

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 
Rôti de dinde - Sauce Blackwell
/Omelette nature - Sauce Blackwell
Pommes de terre country
Petit moulé
Compote pomme
*

Vendredi

Cake chorizo et comté (**farine Bio**)  
/Cake emmental et comté (**farine Bio**)  
Poisson pané 100 % filet MSC 
Gratin de courgettes et pommes de terre
Gouda Bio 
Fruit de saison
*



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 30/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulette de porc façon tomate farcie	Farce à tomate pur porc, Tomate, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Carré Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Concassé de tomates	Ail, Tomate, Persil, Sel fin, Herbes de provence, Chapelure, Huile	Gluten
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
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 01/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Soja
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
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
Vinaigrette poivrons et tomate	Poivron vert, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Tomate	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 02/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme	Purée de fruits	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Pommes de terre country	Potatoes	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce Blackwell	Eau, Roux blanc, Curry, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Oignon, Cornichon, Moutarde, Colorant, Paprika, Chou fleur, Estragon	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 04/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cake chorizo et comté (farine Bio)	Chorizo, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Oeuf liquide entier, Tomate, Comté, Persil, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
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, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de courgettes et pommes de terre	Courgette, Pomme de terre, Farine de blé, Huile, Sel fin, Muscade, Fromage, Eau, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons