











FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu tradition

Lundi






Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Saucisse de Strasbourg, saucisson 
 /Bâtonnets de fromage
Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate
Pommes de terre Bio vapeur 
Saint Môret Bio 
 Salade de fruits frais
 *

Mardi






Carottes Bio locales et céleri râpés  
 Croziflette au fromage 
 Biscuit sablé de Retz
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux 
 *

Mercredi

Jeudi

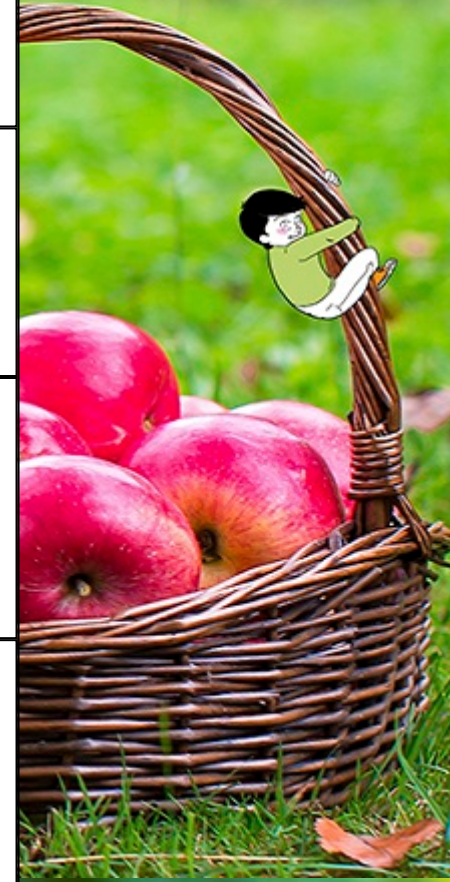
Soupe à l'**oignon** 
 Sauté de boeuf  - Sauce aux herbes
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce aux herbes
 Carottes et **pommes de terre fraîches locales** 
 Cantal AOP 
 Flan au chocolat
 *

Vendredi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette au citron confit
 Pain pita - Lamelles kebab poulet - Sauce blanche
 /Pain pita - Émincé végétal de **pois Bio**  - Sauce blanche
 Salade iceberg
 Vinaigrette
 Suisse sucré
 Amygdalopita (**farine Bio**)  
 *

Nos menus sont susceptibles de variation selon
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Saucisse de Strasbourg, saucisson	Saucisse Knack, Saucisson à l'ail, Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé	Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 04/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Carottes Bio locales et céleri râpés	Carotte, Céleri	Céleri
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux	Yaourt aromatisé	Lait

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





Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes et pommes de terre fraîches locales	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Marmite de poisson blanc	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux herbes	Origan/Marjolaine, Sel fin, Ciboulette, Estragon, Persil, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Oignon, Eau	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Soupe à l'oignon	Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon	Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 07/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Amygdalopita (farine Bio)	Amande, Huile, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Fromage blanc, Farine de blé	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Lamelles kebab poulet	Lamelle à la volaille kebab	
Pain pita	Pain sandwich	Gluten, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce blanche	Fromage blanc, Mayonnaise, Concentré de fruit, Échalote, Ciboulette, Cumin, Ail	Lait, Oeufs, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron confit	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Confiserie aux fruits, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé végétal de pois Bio	Haché végétal	

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

		Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi				
	Mardi				
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Beignets de calamars à la romaine Piperade Riz Bio Pilaf  Saint Paulin Fruit de saison *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Beignets de calamars à la romaine Piperade Riz Bio Pilaf  Fruit de saison *		
	Jeudi				
	Vendredi				

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

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 05/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 10/02/2025 au 14/02/2025

Menu tradition

api

Lundi

Goyère à l'emmental et comté 🇫🇷
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre 🥔
 Coulommiers
 Fruit de saison
 *

Mardi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette
 Bouchées mozzarella tomate
Torsades Bio 🌿
 Sauce ketchup
 Madeleine
 Crème dessert à la vanille
 *

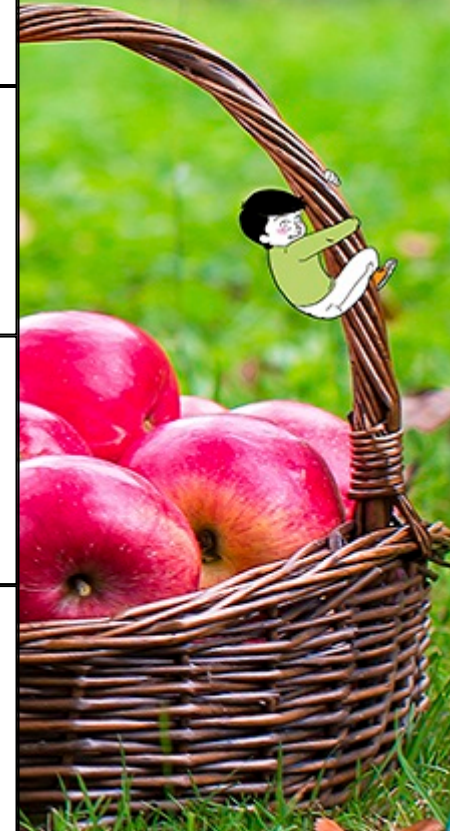
Mercredi

Jeudi

Velouté de légumes 🇫🇷
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce barbecue
 /Quenelles natures - Sauce barbecue
Riz d'or Bio 🌿
 Petit moulé
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce au Maroilles AOP 🐔
 /Fricassée de **pois chiche Bio**, fèves et pois gourmands 🌿 - Sauce au Maroilles AOP 🐔
Frites des Hauts de France 🇫🇷
 Camembert
 Mousse au chocolat au lait
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 10/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Goyère à l'emmental et comté	Sel fin, Poivre blanc, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Fromage, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 11/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Sauce ketchup	Ketchup	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites










FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 13/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz d'or Bio	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
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
Velouté de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 14/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert	Camembert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de pois chiche Bio, fèves et pois gourmands	Pois chiche, Pois, Fève, Oignon, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Haché végétal, Bouillon de légumes	Céleri
Frites des Hauts de France	Frites	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Fond brun, Eau	Gluten, Lait
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 10/02/2025 au 14/02/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette Chipolatas  /Omelette nature Pommes de terre Bio vapeur  Compote de pommes  Mimolette Gaufre de Liège *	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette Chipolatas  /Omelette nature Pommes de terre Bio vapeur  Compote de pommes  Gaufre de Liège *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 12/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Chipolatas	Chipolata	
Compote de pommes	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Mimolette	Mimolette	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu tradition



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori
Boulghour Bio
 Petit beurre
 Yaourt sucré
 *

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
Omelette Bio au fromage Bio
 Pommes de terre country
 Sauce mayonnaise
 Bûche de chèvre
 Fruit de saison
 *

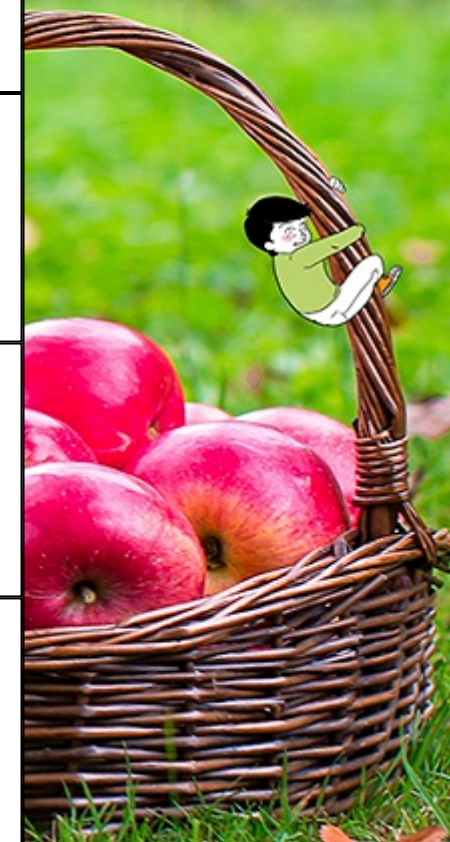
Mercredi

Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde
 /Poisson blanc meunière MSC
 Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel
Edam Bio
 Éclair au chocolat
 *

Jeudi

Vendredi

Velouté de légumes
 Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella
 Petit moulé nature
Banane Bio
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 17/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Tandoori	Ail, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 18/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bûche de chèvre	Chèvre	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Omelette Bio au fromage Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre country	Potatoes	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
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 20/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
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
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 21/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella	Torti, Ratatouille , Mozzarella, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Velouté de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise /Bouchées de soja - Sauce niçoise Semoule Bio  Brie Flan nappé caramel *	Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise /Bouchées de soja - Sauce niçoise Semoule Bio  Brie Flan nappé caramel *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 19/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées de soja	Boulette au soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Menu tradition

api

Lundi

Velouté de **butternut** 🌱🍴
 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷
 /Bâtonnets de fromage
 Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches** 🌱
Vache qui rit Bio 🌱
 Crème dessert au chocolat
 *

Mardi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Croq fromager - Sauce tomate
Torsades Bio 🌱
 Suisse sucré
 Salade de fruits frais
 *

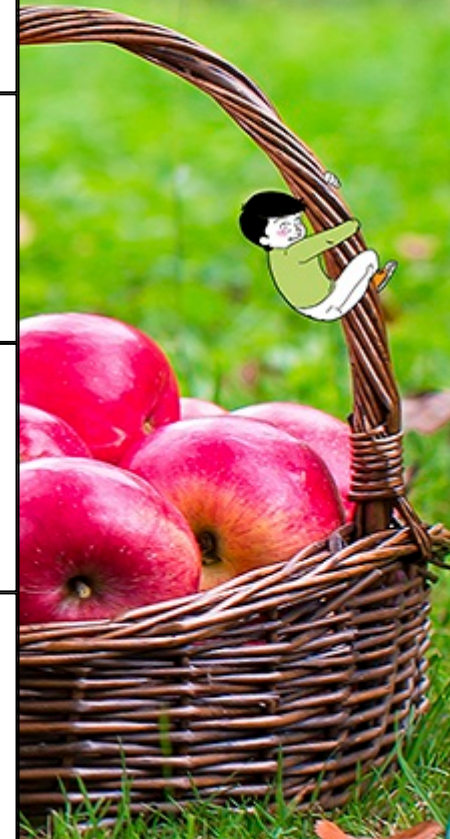
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis Parmentier de boeuf 🇫🇷🍴
 /Parmentier de lentilles BIO et légumes à la tomate 🌱
Gouda Bio 🌱
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱
 *

Vendredi

Flamiche aux poireaux (**farine Bio**) 🌱🍴
 Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce aux quatres épices
Riz Bio créole 🌱
 Cantal AOP 🇫🇷
Banane Bio 🌱
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 24/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches	Bouillon de légumes, Carotte, Petit pois, Oignon, Sel fin, Pomme de terre	
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Courge butternut	Lait, Sulfités

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 25/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfités
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfités
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten









FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 27/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis Parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfités
Parmentier de lentilles BIO et légumes à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfités
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 28/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Flamiche aux poireaux (farine Bio)	Poireau, Lait de vache, Emmental, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Huile, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce aux quatres épices	Ail, Tomate, Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 24/02/2025 au 28/02/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Salade de pommes de terre, tomates et maïs Emincé de filet de poulet  - Sauce aux herbes /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce aux herbes Brocolis Boulghour Bio  Mimolette Fruit de saison *	Salade de pommes de terre, tomates et maïs Emincé de filet de poulet  - Sauce aux herbes /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce aux herbes Brocolis Boulghour Bio  Mimolette *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 26/02/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Brocolis	Sel fin, Oignon, Huile, Brocoli, Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fruit de saison	Pomme	
Mimolette	Mimolette	Lait
Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Tomate, Maïs, Pomme de terre	
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Émincé végétal de pois Bio	Haché végétal	