

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 06/01/2025 au 10/01/2025**

Menu tradition



Lundi

**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette  
 Sauté de **porc** - Sauce diable  
 /Marmite de poisson blanc - Sauce diable  
**Semoule Bio**   
 Mimolette  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Mardi

Potage de **potimarron**   
 Poisson pané 100 % filet MSC   
 Épinards à la béchamel  
**Pommes de terre Bio** vapeur   
**Vache qui rit Bio**   
**Orange Bio**   
 \*

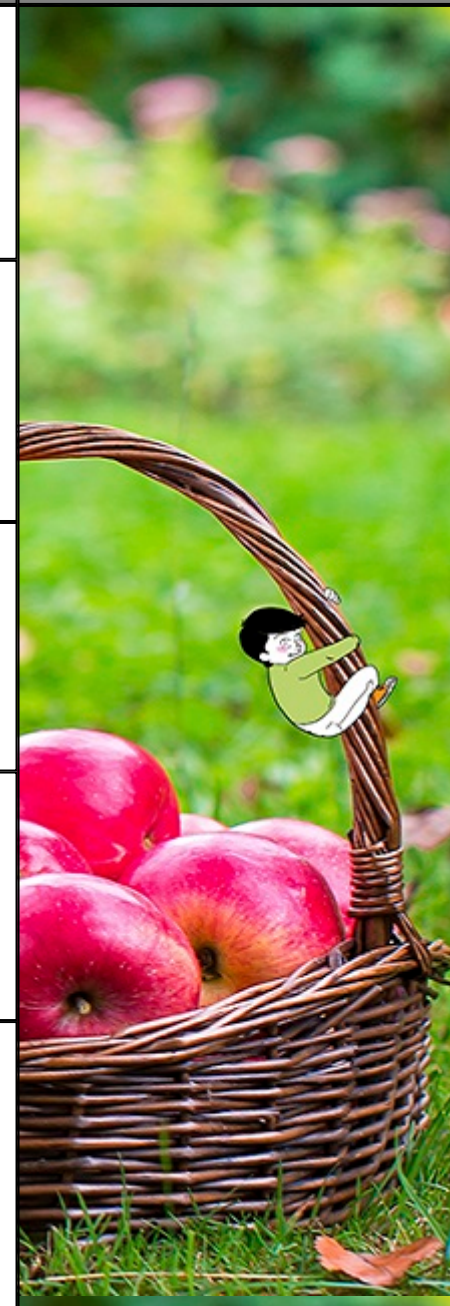
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette  
**Omelette Bio** à l'**emmental Bio**   
 Pommes de terre rissolées  
 Sauce ketchup  
 Cantal AOP   
 Compote **pomme Bio**   
 \*

Vendredi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélandois (59)   
 Bolognaise de boeuf   
 /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio**   
**Coquillettes Bio**   
**emmental Bio** râpé   
 Suisse sucré  
 Galette des rois frangipane  
 \*



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 06/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	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
Mimolette	Mimolette	Lait
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
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**  
**Le 07/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Orange Bio	Orange	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
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 09/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Compote pomme Bio	Compote	
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Salade iceberg	Salade iceberg	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 10/01/2025**

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, Sésame
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Galette des rois frangipane	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Sucre cristal, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Oignon, Lait de vache, Eau, Endive	Céleri, Lait, Sulfités
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Du 06/01/2025 au 10/01/2025**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Pâté de campagne Label Rouge  /Surimi - Sauce façon cocktail Emincé de filet de poulet  - Sauce au curry /Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce au curry Duo de carottes <b>Riz Bio</b> Pilaf  Madeleine Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Pâté de campagne Label Rouge  /Surimi - Sauce façon cocktail Emincé de filet de poulet  - Sauce au curry /Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce au curry Duo de carottes <b>Riz Bio</b> Pilaf  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Jeudi			
	Vendredi			

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Le 08/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Duo de carottes	Carotte, Sel fin, Huile, Eau, Carotte de couleur	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Sulfités
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfités
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail  
 Gratin de gnocchis au **potimarron** et fromage à raclette 🍷  
 Petit beurre  
**Yaourt** sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷  
 \*

Mardi

**Carottes Bio locales** râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange  
**Sauté de poulet** 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais  
 /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais  
 Petits pois, navets et **pommes de terre fraîches locales** 🍷🍷  
 Pont l'Evêque AOP 🍷  
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

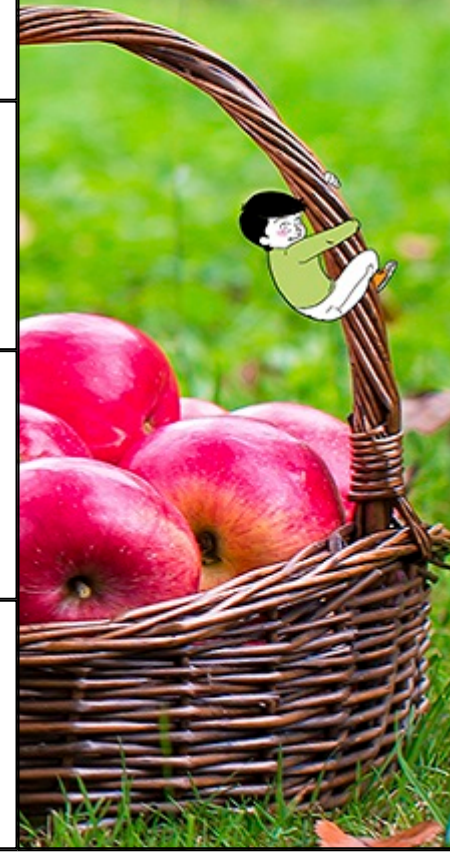
Mercredi

Jeudi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🍷  
 Jambon blanc Label Rouge 🍷  
 /Beignets de calamars à la romaine  
 Gratin dauphinois  
**Camembert Bio** 🍷  
 Fruit de saison  
 \*

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🍷  
 Croustade de volaille 🇫🇷🍷  
 /Croustade de légumes 🍷  
 Saint Paulin  
 Pomme HVE 🍷  
 \*



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 13/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette	Raclette, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin, Gnocchis, Crème fraîche, Courge potimarron	Gluten, Lait
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 14/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales	Pomme de terre, Petit pois, Navet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
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, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
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 16/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 17/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croustade de légumes	Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Emmental, Champignon de Paris, Tartelette sablée à garnir, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Croustade de volaille	Tartelette salée à garnir, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de légumes, Lait de vache, Sel fin, Fromage, Emincé de poulet	Céleri, Gluten, Lait
Pomme HVE	Pomme	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs	Gluten, Sulfites



**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Friand au fromage Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce tomate <b>Boulghour Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Compote pomme fraise *	Friand au fromage Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce tomate <b>Boulghour Bio</b>  Compote pomme fraise *	
	Jeudi			
	Vendredi			

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Le 15/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Compote pomme fraise	Compote	
Edam Bio	Edam	Lait
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, 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 tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

Menu tradition



Lundi

Velouté aux champignons frais   
 Paupiette de veau - Sauce aux oignons  
 /Quenelles natures - Sauce aux oignons  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Pommes de terre Bio** vapeur   
**Saint Môret Bio**   
 Liégeois vanille  
 \*

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Croq fromager - Sauce italienne  
**Macaronis Bio**   
**Gouda Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

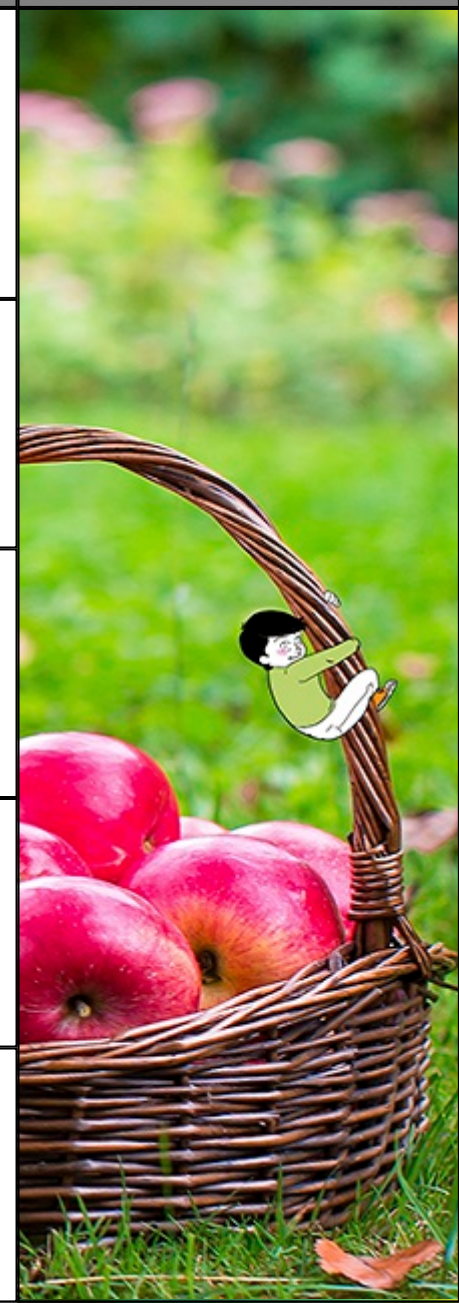
Mercredi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori  
**Riz d'or Bio**   
 Saint Nectaire AOP   
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise  
 \*

Jeudi

Potage **carotte BIO** et poire   
**Sauté de poulet** - Sauce paprika  
 /Marmite de poisson blanc - Sauce paprika  
 Purée de butternut et pommes de terre  
 Mimolette  
 Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (**farine Bio**)   
 \*

Vendredi



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 20/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Velouté aux champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Lait en poudre	Lait, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 21/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 23/01/2025**









Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Betteraves Bio	Betterave	
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Riz d'or Bio	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce Tandoori	Ail, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 24/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio)	Sucre semoule, Beurre doux, Lait en poudre, Eau, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Cacao, Levure chimique/Bicarbonate, Fruits confits	Gluten, Lait, Oeufs
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
Mimolette	Mimolette	Lait
Potage carotte BIO et poire	Carotte, Poire, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Poivre blanc	Sulfites
Purée de butternut et pommes de terre	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de poulet	Sauté de poulet	

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette au miel Saucisse fumée /Omelette nature <b>Lentilles Bio</b> aux carottes  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur  Brie Compote <b>pomme Bio</b>  *	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette au miel Saucisse fumée /Omelette nature <b>Lentilles Bio</b> aux carottes  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur  Compote <b>pomme Bio</b>  *	
	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 22/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Compote pomme Bio	Compote	
Lentilles Bio aux carottes	Carotte, Lentille verte, Oignon, Thym, Sel fin, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Salade d'endives de la ferme du Mélandois (59)	Endive	
Saucisse fumée	Saucisse fumée	
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 27/01/2025 au 31/01/2025**

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé - Sauce rémoulade  
 Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce niçoise  
**Mini penne Bio**  
**emmental Bio** râpé  
 Coulommiers  
 Fruit de saison  
 \*

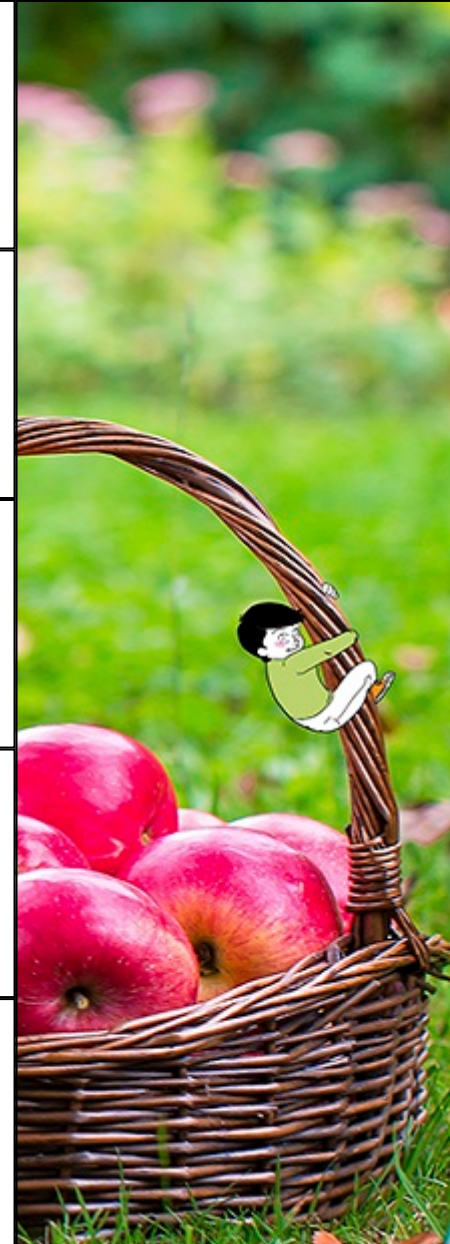
Mardi

Salade batavia - Vinaigrette  
 Gratin de **pommes de terre BIO** aux lardons de porc façon tartiflette  
 /Gratin de **pommes de terre Bio** au fromage à raclette  
**Edam Bio**  
 Yaourt aromatisé  
 \*

Mercredi

Jeudi

Vendredi







**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 27/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Mini penne	Penne, Sel fin, Huile	Gluten
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 28/01/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Fromage, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Muscade, Eau, Fromage à tartiflette	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade, Raclette	Gluten, Lait
Salade batavia	Salade batavia	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Du 27/01/2025 au 31/01/2025**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴 Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Bâtonnets de fromage Purée de <b>carottes de la ferme d'Arnaud</b> <b>Coutiches ( 59 )</b> et pommes de terre 🍷 Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait *	Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴 Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Bâtonnets de fromage Purée de <b>carottes de la ferme d'Arnaud</b> <b>Coutiches ( 59 )</b> et pommes de terre 🍷 Mousse au chocolat au lait *	
	Jeudi			
	Vendredi			

**FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13**  
**Le 29/01/2025**

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches ( 59 ) et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfités
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, Sulfités