

Menu tradition

Lundi

Velouté d'endives au fromage fondu 🍴🇫🇷
 Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes à l'étuvée
 /Curry de carottes et **pois chiches bio** 🌱
Semoule Bio 🌱
Gouda Bio 🌱
 Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍴

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette
 Bouchées mozzarella tomate basilic
 Purée de pommes de terre
 Mimolette
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise

Mercredi

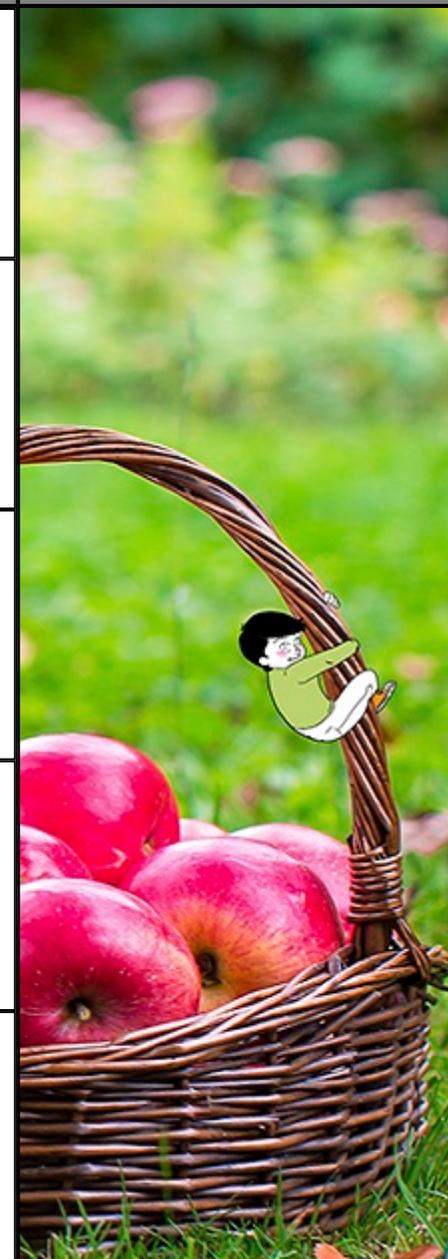
Taboulé (**semoule Bio**) 🌱
 Normandin de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo
 /Omelette nature - Sauce Marengo
 Petits pois carottes et pommes de terre 🍴
 Fruit de saison
 Tomme noire IGP 🇫🇷

Jeudi

Soupe de pois cassés
 Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce paprika
 Macaronis des Hauts de France 🇫🇷 - Emmental râpé
 Madeleine
Kiwi Bio 🌱

Vendredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Beignets de calamars à la romaine
 Gratin de carottes et pommes de terre
 Coulommiers
 Moelleux chocolat 🍴



Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Aiguillettes de poulet	Sauté de poulet	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes à l'étuvée	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin, Thym	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Curry de carottes et pois chiches bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Emmental râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de carottes et pommes de terre	Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Macaronis des Hauts de France	Eau, Huile, Macaronis, Sel fin	Gluten
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Mimolette	Mimolette	Lait
Moelleux chocolat	Chocolat noir, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Normandin de veau	Burger de veau	
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Petits pois carottes et pommes de terre	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce Marengo	Ail, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce au curry	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Soupe de pois cassés	Ail, Carotte, Eau, Oignon, Poireau, Pois cassés, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé , Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Velouté d'endives au fromage fondu	Crème de fromage, Eau, Endive, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Sucre semoule	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites