

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu tradition



Lundi

**Céleri** râpé 🌱 - Sauce rémoulade  
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟  
 Gratin de **pommes de terre Bio** et brocolis 🌱  
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷  
**Orange Bio** 🌱  
 \*

Mardi

Velouté aux champignons 🍄  
 Sauté de **porc** 🐷 🇫🇷 - Sauce Tandoori  
 /Émincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce tandoori  
**Riz d'or BIO** aux légumes 🌱  
 Petit beurre  
**Yaourt** sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱  
 \*

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Gratin de **pommes de terre BIO** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 🌱 🍷  
**Saint Môret Bio** 🌱  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Vendredi

Pizza napolitaine ( **farine Bio, Emmental Bio** ) 🌱 🍷  
 Jambon blanc Label Rouge 🐷  
 /Beignets de calamars à la romaine  
**Macaronis Bio** 🌱  
**Emmental Bio** râpé 🌱  
**Camembert Bio** 🌱  
 Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas  
 \*



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 02/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gratin de pommes de terre Bio et brocolis	Brocoli, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Orange Bio	Orange	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 03/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Riz d'or BIO aux légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz long, Huile, Riz d'or	Céleri
Sauce Tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Crème fraîche, Fond brun	Gluten, Lait
Sauce tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait
Sauté de porc	Sauté de porc	
Velouté aux champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Lait en poudre	Lait, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait
Émincé végétal de pois Bio	Haché végétal	

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 05/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Gratin de pommes de terre BIO et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Raclette, Sel fin, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poireau, Pomme de terre	Gluten, Lait
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 06/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Camembert Bio	Camembert	Lait
Clémentine	Clémentine	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Pizza napolitaine ( farine Bio, Emmental Bio )	Sel fin, Herbes de provence, Coulis de Tomate, Huile, Oignon, Emmental, Eau, Olives noires, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait
Spéculoos de la St Nicolas	Chocolat au lait	Lait



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 09/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
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
Purée de pommes de terre et potimarron	Carotte, Courge potimarron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Taboulé hivernal (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Ratatouille, Eau, Huile, Sel fin, Tomate, Mimolette	Gluten, Lait
Tomme grise	Tomme	Lait
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 10/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre Bio vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
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
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée PDT flocon, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites
Émincé végétal de pois Bio	Haché végétal	

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 12/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Spaghetti Bio	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten
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, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 13/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Compote pomme Bio	Compote	
Quiche jurassienne ( farine BIO )	Farine de blé, Sel fin, Eau, Huile, Champignon de Paris, Emmental, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Lait de vache, Comté, Levure de boulangerie fraîche	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**

Menu tradition

api

Lundi

Potage de **potimarron** 🍷🍴  
 Merguez grillée  
 /Bâtonnets de fromage  
 Légumes couscous  
**Boulghour Bio** 🌿  
**Vache qui rit Bio** 🌿  
 Fruit de saison  
 \*

Mardi

Chou blanc râpé - Sauce rémoulade  
 Carbonara de porc  
 /Poisson MSC façon carbonara 🐟  
**Torsades Bio** 🌿  
**Emmental Bio** râpé 🌿  
 Buchette lait mélange  
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Croq veggie fromage  
 Pommes de terre rissolées  
 Sauce mayonnaise  
 Suisse sucré  
**Orange Bio** 🌿  
 \*

Vendredi

Salade de perles de pâtes au saumon fumé  
 Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épices  
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce aux marrons et pain d'épices  
 Potato pops  
 Petits pois et carottes  
 Pont l'Evêque AOP 🌿  
 Bûche de Noël 🍷  
 \*

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



**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 16/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Légumes couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Eau, Mélanges d'épices	Céleri
Merguez grillée	Merguez	Fruits à coques
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfités
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 17/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Carbonara de porc	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfités
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Poisson MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfités
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
**Le 19/12/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croq veggio fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfités
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

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

**FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22**  
Le 20/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Potato pops	Potatoes	
Salade de perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Persil, Sel fin, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Sauce aux marrons et pain d'épices	Carotte, Oignon, Farine de blé, Huile, Colorant, Pain d'épices, Eau, Marron et chataigne, Sel fin, Fond brun	Gluten, Sulfites
Sauce aux marrons et pain d'épices	Carotte, Oignon, Farine de blé, Huile, Colorant, Pain d'épices, Eau, Sel fin, Marron et chataigne, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de chapon	Chapon	