

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde
 /Beignets de calamars à la romaine
Pommes de terre Bio et **poireaux locaux** béchamel
 Cantal AOP
 Crêpe sucrée
 *

Mardi

Velouté aux champignons frais
Chipolatas
 /Bouchées de légumes
 Pommes de terre country
 Sauce ketchup
 Saint Paulin
 Crème dessert à la vanille
 *

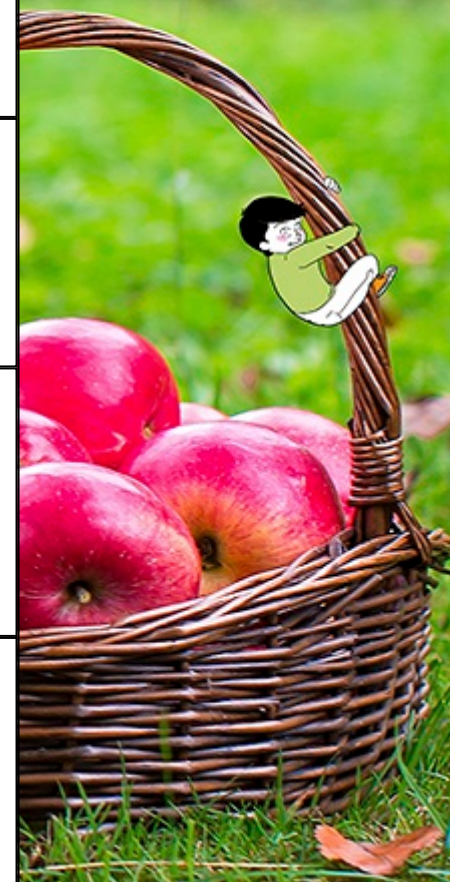
Mercredi

Jeudi

Velouté de chou fleur frais
 Marmite de saumon MSC - Sauce ciboulette
Spaghetti Bio
emmental Bio râpé
Edam Bio
Kiwi Bio
 *

Vendredi

Carotte Bio et **chou râpé**, mayonnaise
 Pizza au fromage (**Farine bio**)
Brie Bio de **Vendeville**
Poire HVE des Weppes Herlies (59)
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 02/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Betteraves Bio	Betterave	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe sucrée	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre Bio et poireaux locaux béchamel	Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Poireau	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 03/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées de légumes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Chipolatas	Chipolata	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Pommes de terre country	Potatoes	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce ketchup	Ketchup	
Velouté aux champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Lait en poudre	Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 05/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Edam Bio	Edam	Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Marmite de saumon MSC	Saumon	Gluten, Lait, Poissons
Sauce ciboulette	Crème fraîche, Ciboulette, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait
Spaghetti Bio	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten
Velouté de chou fleur frais	Eau, Oignon, Crème fraîche, Purée PDT flocon, Chou fleur, Bouillon de légumes	Lait
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 06/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie Bio de Vendeville	Brie	Lait
Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Pizza au fromage (Farine bio)	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Poire HVE des Weppes Herlies (59)	Poire	

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à l'orange Chili con carne   /Chili sin carne  Riz Bio Pilaf  Petit moulé nature Yaourt sucré *	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à l'orange Chili con carne   /Chili sin carne  Riz Bio Pilaf  Yaourt sucré *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 04/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
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
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu tradition

Lundi

Carmine (endives rouges) - Vinaigrette Caesar
Saucisse de poulet 🍖
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de **potimarron** et pommes de terre 🍷
 Saint Nectaire AOP 🍷
 Pomme HVE 🍷
 *

Mardi

Céleri râpé **Régional** 🍷 - Sauce rémoulade
 Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce Nantua
Riz Bio aux petits légumes 🍷
Gouda Bio 🍷
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🍷
 *

Mercredi

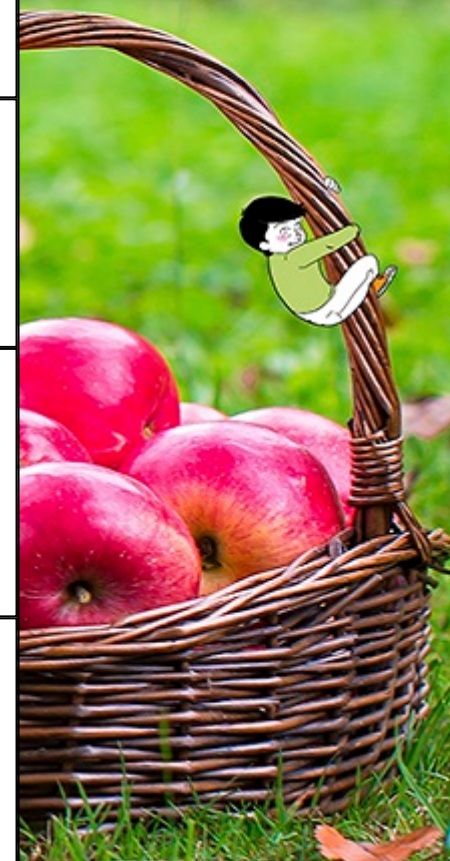
Jeudi

Soupe de pois cassés 🍷
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷🇫🇷
 /**Omelette Bio** à l'**emmental Bio** 🍷
 Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu 🍷
Vache qui rit Bio 🍷
Compote pomme Bio 🍷
 *

Vendredi

Carottes Bio râpées 🍷🍷 - Vinaigrette au citron
 Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate 🍷
 /Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar 🍷
 Suisse sucré
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine Bio**) 🍷🍷
 *

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 09/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carmine (endives rouges)	Endive	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pomme HVE	Pomme	
Purée de potimarron et pommes de terre	Carotte, Courge potimarron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Saucisse de poulet	Chipolata de volaille	Lait
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 10/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz long, Huile	Céleri
*	Eau	
Céleri râpé Régional	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 12/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme Bio	Compote	
Gratin de pommes de terre et endives au fromage fondu	Endive, Pomme de terre, Eau, Margarine, Farine de blé, Ail, Crème de fromage, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Emmental	Gluten, Lait
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée PDT flocon, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 13/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Gratin de penne Bio, chorizo, merguez et tomate	Penne, Chorizo, Merguez, Tomate, Mozzarella, Eau, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Ail, Sel fin, Ciboulette	Gluten, Lait
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
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

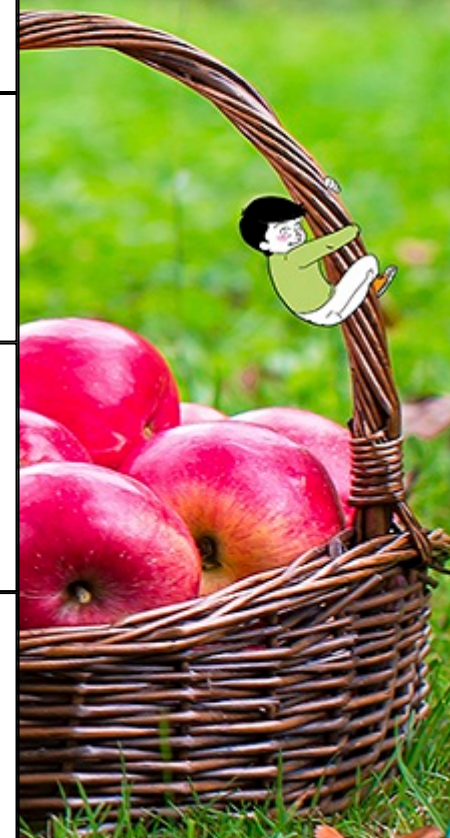
Jeudi

Vendredi

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
 Crousti fromager - Sauce italienne
Macaronis Bio 
emmental Bio râpé 
 Coulommiers
Banane Bio 
 *

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
 Crousti fromager - Sauce italienne
Macaronis Bio 
emmental Bio râpé 
Banane Bio 
 *

api



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 11/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crousti fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Menu tradition

Lundi

Soupe douceur à la tomate 🍅
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au curry doux
 /Bouchées de légumes - Sauce au curry doux
Fusilli Bio 🌱
emmental Bio râpé 🌱
Mimolette Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette au ketchup
 Gratin de pommes de terre aux lardons de porc façon tartiflette 🌱
 /Gratin de **pommes de terre Bio** façon tartiflette 🌱
 Suisse sucré
 Brownie (**farine Bio**) 🌱🍷
 *

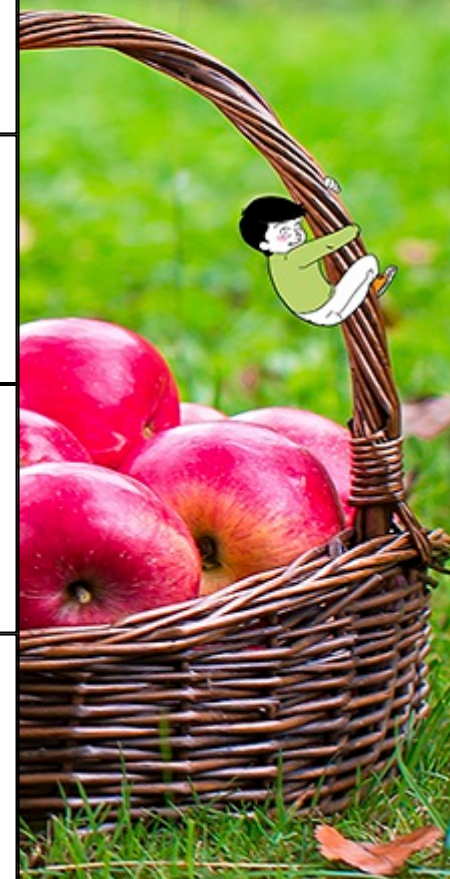
Mercredi

Jeudi

Carottes Bio râpées 🌱🥕 - Vinaigrette
 Marmite de poisson 🐟 - Sauce waterzoi
Riz Bio créole 🌱
Vache qui rit Bio 🌱
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis sarde à la provençale 🍷
 Madeleine
 Ile flottante - Crème anglaise
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 16/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées de légumes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	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
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 17/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brownie (farine Bio)	Chocolat noir, Beurre doux, Oeuf liquide entier, Sucre cristal, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre Bio façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Pomme de terre	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre 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
Salade batavia	Salade batavia	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 19/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce waterzoi	Eau, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Brunoise de légumes , Fumet de poisson	Céleri, Gluten, Lait, Poissons
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 20/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Gratin de gnocchis sarde à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Crêpe au fromage Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Semoule Bio  Tomme grise Fruit de saison *	Crêpe au fromage Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Semoule Bio  Fruit de saison *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 18/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Fumet de poisson, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme grise	Tomme	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu tradition

Lundi

Potage façon cultivateur 🍲
 Chili con carne 🍲🇫🇷
 /Chili sin carne 🍲
Riz Bio Pilaf 🌱
Edam Bio 🌱
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Ratatouille
Boulgour Bio 🌱
Saint Môret Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
Omelette Bio à l'**emmental Bio** 🌱🍳
 Pommes de terre sautées
 Sauce ketchup
 Coulommiers
 Fruit de saison
 *

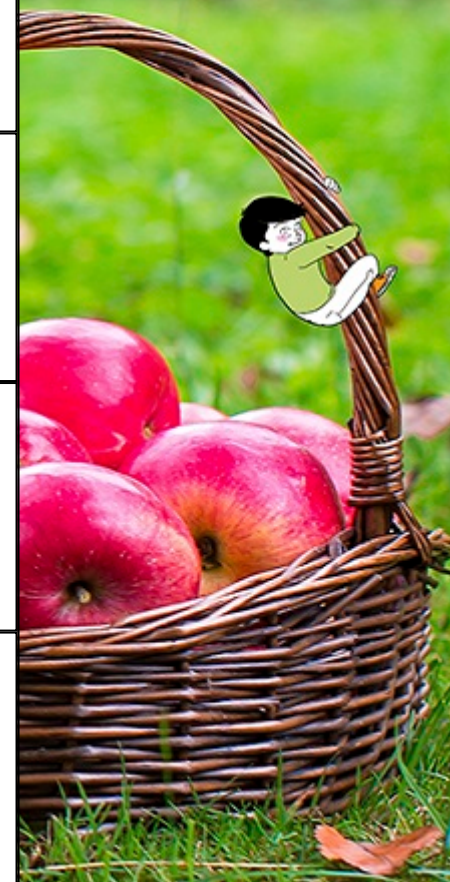
Vendredi

Carottes Bio râpées 🌱🥕 - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce barbecue
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce barbecue
Coquillettes Bio 🌱
emmental Bio râpé 🌱
 Saint Paulin
Compote pomme Bio 🌱
 *

* produit labellisé

**Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.**

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 23/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Edam Bio	Edam	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 24/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulgour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 32
Le 26/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre sautées	Pommes sautées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce ketchup	Ketchup	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote pomme Bio	Compote	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre Bio et carottes CE2 à la béchamel 🌱🍷 Gaufre de Liège Yaourt sucré *	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre Bio et carottes CE2 à la béchamel 🌱🍷 Yaourt sucré *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 25/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Pommes de terre Bio et carottes CE2 à la béchamel	Carotte, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait