

Menu tradition

Lundi

Perles de pâtes - Sauce façon cocktail
 Saucisse de Toulouse grillée
 /Poisson pané 100 % filet 🐟
 Lentilles bio aux carottes - Pommes de terre vapeur
 Tomme noire IGP 🍷
 Compote de pommes 🍏

Mardi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry
 Picadillo mexicain 🍴
 /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate
 Penne
 Compote de pommes en pot
 Carré Ligueuil

Mercredi

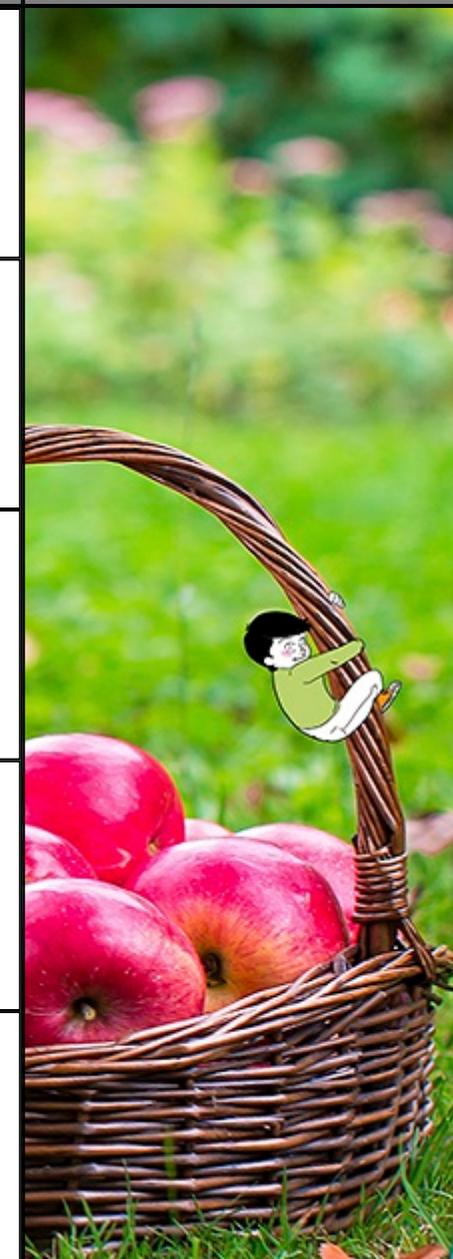
Velouté de légumes
 Rôti de dinde - Sauce curcuma
 /Fricassée de poisson 🐟 - Sauce curcuma
Riz Bio Pilaf 🌿
Edam Bio 🌿
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette
 Madeleine
 Fromage blanc - , sucre vergeoise

Vendredi

Concombre - Vinaigrette
 Marmite de poisson 🐟 - Sauce barbecue
Semoule Bio 🌿
Vache qui rit Bio 🌿
 Tarte au sucre 🍞



Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc	
Compote de pommes	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Compote de pommes en pot	Compote	
Concombre	Concombre	
Edam Bio	Edam	Lait
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Raclette, Sel fin	Gluten, Lait
Lentilles bio aux carottes	Carotte, Eau, Huile, Lentille verte, Oignon, Thym	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Penne	Eau, Huile, Penne, Sel fin	
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Picadillo mexicain	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Muscade, Oignon, Poivron vert, Riz indica, Sel fin, Sucre semoule, Tabasco, Tomate	Céleri
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce façon cocktail	Ketchup, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tarte au sucre	Beurre doux, Crème pâtissière, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre cristal, Vergeoise	Gluten, Lait, Oeufs
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Eau, Navet, Oignon, Purée de légumes et pdt	Céleri, Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au curry	Curry, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites