

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu tradition

api

Lundi

Potage de **carottes Bio locales**  
 Bâtonnets de fromage
 Pommes de terre boulangère
 Bûche de chèvre
 Fruit de saison
 *

Mardi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Spaghetti Bio  - A l'Arrabiata
 /**Spaghetti Bio**  - A l'Arrabiata
 Saint Nectaire AOP 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 
 *

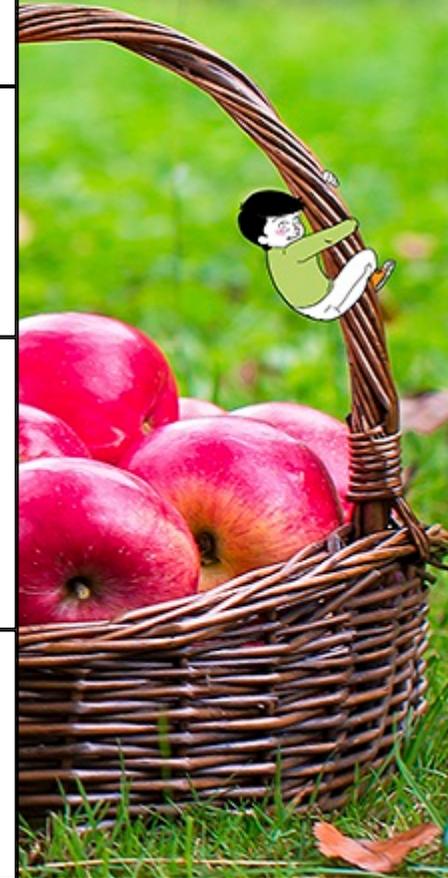
Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Boulettes de boeuf  - Façon tajine
 /Bouchées de soja - Façon tajine
 Légumes couscous
Semoule Bio 
Edam Bio 
 Banane 
 *

Vendredi

Pizza au fromage (**farine Bio**)  
 Fricassée de poisson MSC  - Sauce cotriade
Riz Bio Pilaf 
Camembert bio 
 Compote **pomme Bio** 
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 31/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Bûche de chèvre	Chèvre	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre boulangère	Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé, Oignon	Gluten
Potage de carottes Bio locales	Carotte, Oignon, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 01/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
A l'Arrabiata	Bouillon de volaille, Ail, Tomate, Eau, Lait en poudre, Basilic, Roux blanc, Lardons fumés	Gluten, Lait
A l'Arrabiata	Bouillon de volaille, Ail, Tomate, Eau, Lait en poudre, Basilic, Roux blanc, Lardons fumés	Gluten, Lait, Poissons
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Spaghetti Bio	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 03/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées de soja	Boulette au soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulettes de boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Edam Bio	Edam	Lait
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Bouillon de boeuf, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Légumes couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Eau, Mélanges d'épices	Céleri
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 04/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert bio	Camembert	Lait
Compote pomme Bio	Compote	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pizza au fromage (farine Bio)	Sel fin, Herbes de provence, Coulis de Tomate, Huile, Oignon, Fromage, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce cotriade	Thym, Tomate, Eau, Fumet de poisson, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes , Farine de blé, Huile	Crustacés, Gluten, Mollusques, Poissons

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

		Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi				
	Mardi				
	Mercredi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Rôti de dinde  - Sauce au jus /Omelette nature Gratin dauphinois Saint Môret Bio  Fruit de saison *	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Rôti de dinde  - Sauce au jus /Omelette nature Gratin dauphinois Fruit de saison *		
	Jeudi				
	Vendredi				

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 02/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
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
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu tradition

api

Lundi

Velouté de légumes 🍴
Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes 🌿
Edam Bio 🌿
 Gâteau à la vanille du chef (**farine Bio**) 🌿🍴

Mardi

Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette au citron
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce curcuma
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce curcuma
Riz d'or Bio 🌿
 Petit moulé
 Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

Jeudi

Rosette 🐟
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Marmite de poisson 🐟 - Sauce niçoise
Semoule Bio 🌿
 Biscuit sablé de Retz
 Flan au chocolat
 *

Vendredi

Soupe douceur à la tomate 🍴
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Croq fromager
 Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre 🐟
 Mimolette
 Compote pomme
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 07/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Gâteau à la vanille du chef (farine Bio)	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Velouté de légumes	Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 08/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Riz d'or Bio	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 10/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Rosette	Rosette	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce niçoise	Sel fin, Huile, Eau, Huile, Fumet de poisson, Farine de blé, Olives noires, Anchois , Oignon, Tomate	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 11/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme	Purée de fruits	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Mimolette	Mimolette	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
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfités

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Jambon blanc /Filet de Poisson pané MSC  Frites des Hauts de France  Sauce ketchup Coulommiers Fruit de saison	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Jambon blanc /Filet de Poisson pané MSC  Frites des Hauts de France  Sauce ketchup Fruit de saison	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 09/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc	Jambon blanc	
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce ketchup	Ketchup	
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 22
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette aux fines herbes
Saucisse de Strasbourg ^{Plat signature}
 /Croq fromager
 Gratin de courgettes et pommes de terre
Vache qui rit Bio ^{Bio}
 Donut chocolat
 *

Mardi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet ^{Origine France} - Sauce à l'estragon
 /Émincé végétal au **pois Bio** ^{Bio} - Sauce à l'estragon
Macaronis Bio ^{Bio}
emmental Bio râpé ^{Bio}
Camembert bio ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Mercredi

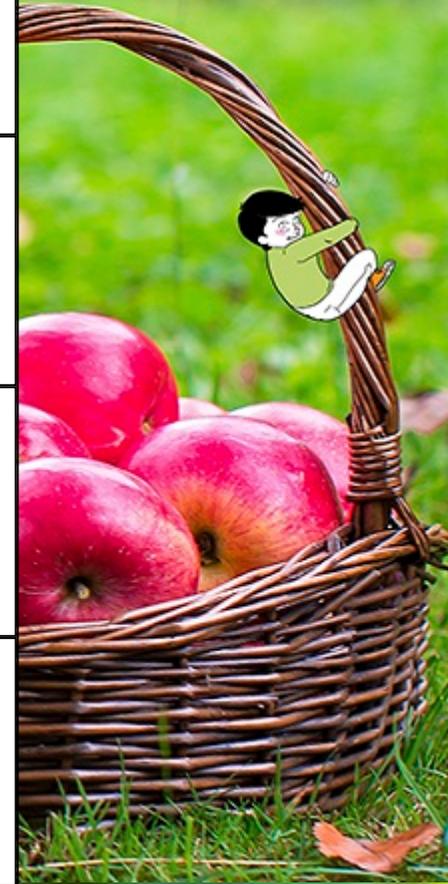
Jeudi

Laitue - Vinaigrette
Omelette Bio au fromage Bio ^{Bio} ^{Plat signature}
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Mimolette
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Poisson blanc meunière ^{MSC}
 Piperade
Boulghour Bio ^{Bio}
 Petit beurre
 Yaourt sucré
 *

api



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 14/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Donut chocolat	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin de courgettes et pommes de terre	Sel fin, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé, Emmental, Eau, Lait de vache, Pomme de terre, Courgette	Céleri, Gluten, Lait
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	Lait
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 15/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Camembert bio	Camembert	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fruit de saison	Pomme	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités
emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Émincé végétal au pois Bio	Haché végétal	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 17/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Laitue	Salade laitue	
Mimolette	Mimolette	Lait
Omelette Bio au fromage Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	

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

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 18/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Paupiette de veau  - Sauce aux quatres épices /Fricassée de poisson MSC  - Sauce aux quatres épices Riz Bio créole  Buchette lait mélange Crème dessert au chocolat	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Paupiette de veau  - Sauce aux quatres épices /Fricassée de poisson MSC  - Sauce aux quatres épices Riz Bio créole  Crème dessert au chocolat	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 16/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce aux quatres épices	Ail, Tomate, Oignon, Farine de blé, Fond brun, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux quatres épices	Ail, Tomate, Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

Menu tradition

api

Lundi

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Ravioles Bio épinards - Sauce ciboulette
emmental Bio râpé
Vache qui rit Bio
 Crème dessert à la vanille
 *

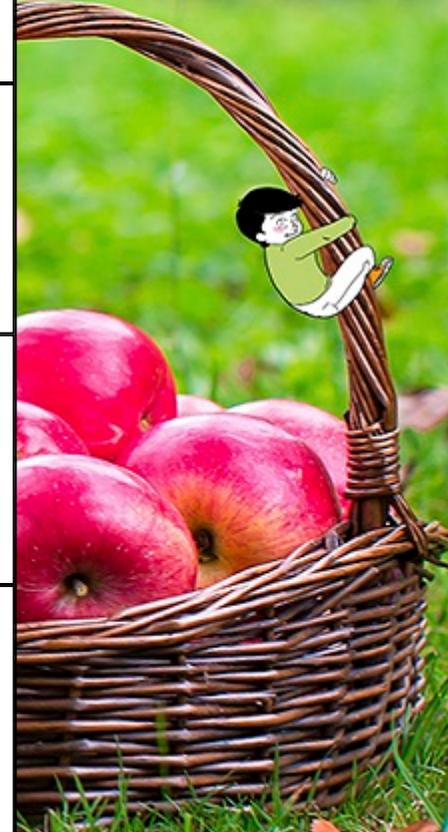
Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise
 /Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce niçoise
Semoule Bio
 Petit moulé
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
 Marmite de poisson - Sauce citron
Fusilli Bio
 Suisse sucré
 Moelleux chocolat - Chantilly - Friandise de Pâques
 *



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 22/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Ravioles Bio épinards	Lait en poudre, Eau, Bouillon de légumes, Pâtes farcies, Ail, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce ciboulette	Crème fraîche, Ciboulette, Sel fin, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 24/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal, Huile, Eau	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Petit moulé	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois, Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois, Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 25/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Friandise de Pâques	Confiserie chocolat	Arachides, Fruits à coques, Lait, Soja
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Moelleux chocolat	Moelleux chocolat	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Crêpe au fromage Sauté de boeuf  - Sauce aux herbes /Quenelles naturees - Sauce aux herbes Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Mimolette Pomme VER  *	Crêpe au fromage Sauté de boeuf  - Sauce aux herbes /Quenelles naturees - Sauce aux herbes Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Pomme VER  *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 23/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Mimolette	Mimolette	Lait
Pomme VER	Pomme	
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette au ketchup
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce au cheddar à l'ancienne
 /Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce au cheddar à l'ancienne
 Pommes de terre country
 Tomme noire IGP 🍷
 Salade de fruits frais
 *

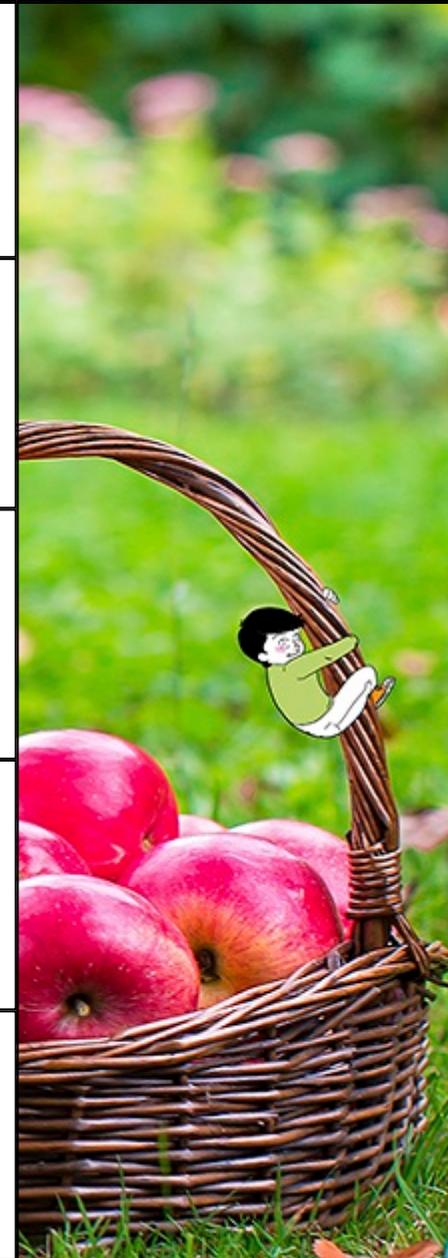
Mardi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella
 Biscuit sablé de Retz
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷
 *

Mercredi

Jeudi

Vendredi



FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 28/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pommes de terre country	Potatoes	
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce au cheddar à l'ancienne	Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 22
Le 29/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi			
	Mercredi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Chili con carne 🍴🇫🇷 /Chili sin carne 🍴 Riz Bio Pilaf  Camembert bio  Compote pomme Bio  *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Chili con carne 🍴🇫🇷 /Chili sin carne 🍴 Riz Bio Pilaf  Camembert bio  *	
	Jeudi			
	Vendredi			

FEUCHY RESTAURANT G.DANEL (MERCREDI) T 13
Le 30/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert bio	Camembert	Lait
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, Lait
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
Compote pomme Bio	Compote	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites