

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes
 /Quenelles natures - Sauce au curry - Carottes
Boulghour Bio ^{Bio}
 Compote pomme
 Pont l'Evêque AOP ^{AOP}
 *

Mardi

Soupe douceur à la tomate [🍲]
 Poisson pané 100 % filet [🐟]
 Epinards béchamel à la vache qui rit
 Pommes de terre vapeur
Gouda Bio ^{Bio}
 Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

Crêpe au fromage
 Rôti de dinde - Sauce au cumin
 /Omelette nature - Sauce au cumin
 Duo de carottes
Semoule Bio ^{Bio}
 Mimolette
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette [🍲]
 /Gratin de pommes de terre façon tartiflette
 Madeleine
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Flamiche aux poireaux et roquefort (**farine Bio**) ^{Bio} [🍲]
 Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce italienne
Penne Bio ^{Bio}
Emmental Bio râpé ^{Bio}
 Tomme noire IGP ^{IGP}
 Clémentine
 Spéculoos de la St Nicolas
 *



Nos menus sont susceptibles de variation selon les approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Carottes	Thym, Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau	
Clémentine	Clémentine	
Compote pomme	Purée de fruits	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de carottes	Carotte, Sel fin, Huile, Carotte, Eau	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards béchamel à la vache qui rit	Epinard, Crème de fromage, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio)	Sel fin, Eau, Huile, Poireau, Roquefort, Lait de vache, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Emmental, Bouillon de légumes, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Muscade, Eau	Gluten, Lait
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait de vache, Muscade	Gluten, Lait
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mimolette	Mimolette	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites

FEUCHY RESTAURANT SALLE G.DANEL T 23
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Spéculoos de la St Nicolas	Chocolat au lait	Lait
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait