

Menu tradition

Lundi

Salade coleslaw 🍴
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Salade de fruits au sirop
 *

Mardi

Potage de potimarron 🍴
 Rôti de porc Label Rouge 🍴 - Sauce tomate
 /Omelette nature - Sauce tomate
 Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍴 🍴
 Haricots verts vapeur
 Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

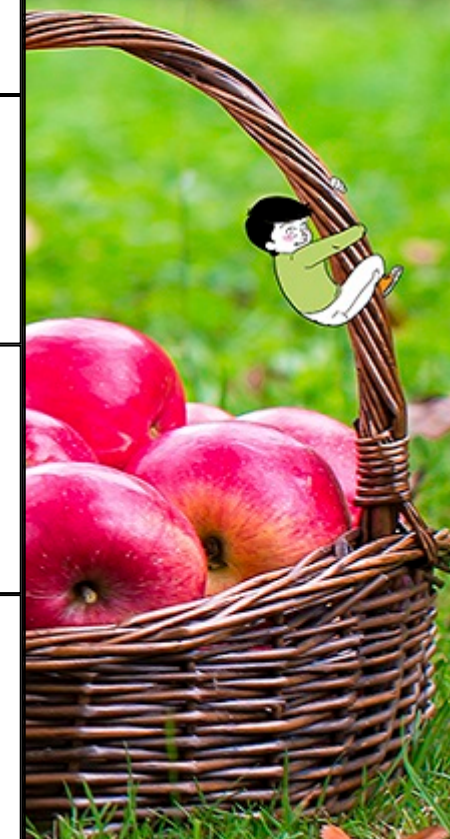
Betteraves Bio 🍴 - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette
 /Marmite de colin 🍴 - Sauce façon blanquette
 Riz de Camargue IGP pilaf 🍴
Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🍴
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Beignets de calamars à la romaine
 Pommes de terre rissolées
 Sauce mayonnaise
Banane Bio 🍴
 *

Vendredi

Perles de pâtes au saumon fumé
 Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épice
 /Fricassée de colin 🍴 - Sauce aux marrons et pain d'épice
 Petits pois et carottes - Potato pops
 Bûche de NOEL au chocolat 🍴
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bûche de NOEL au chocolat	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Sucre semoule, Eau, Préparation mousse, Chocolat blanc, Génoise feuille	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille, Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Emmental, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Haricots verts vapeur	Haricot vert, Sel fin, Eau	
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Persil, Sel fin, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Potato pops	Potatoes	
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux marrons et pain d'épice	Carotte, Oignon, Farine de blé, Arôme, Pain d'épices, Huile, Eau, Marron et châtaigne	Gluten, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait de vache	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauté de chapon	Chapon	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise
 /Marmite de merlu 🐟 - Sauce dijonnaise
 Pâtée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍫
 *

Mardi

Velouté de courgettes
 Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar 🌱
Kiwi Bio 🌱
 *

Mercredi

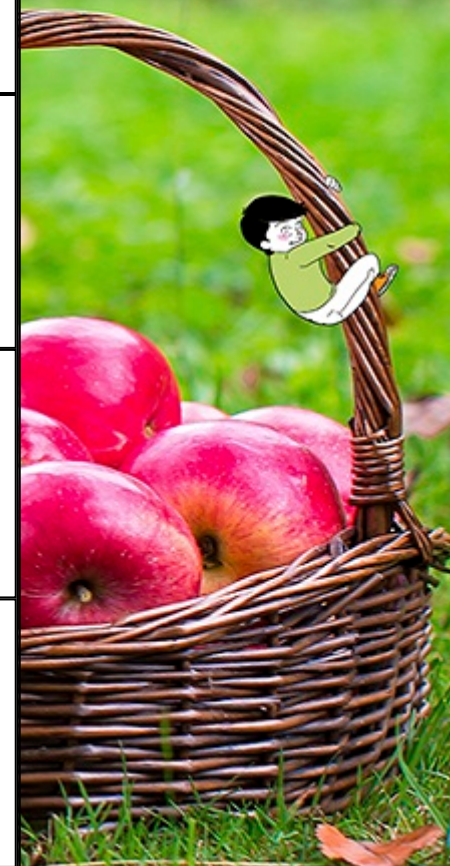
Chou fleur - Sauce façon cocktail
 Bolognaise de **boeuf régional** 🌱 🇫🇷
 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🌱
Spaghettis des Hauts de France 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Compote pomme
 *

Jeudi

Potage de carottes Bio 🌱
 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
 *

Vendredi

Feuilleté chorizo, potiron 🍷
 /Feuilleté au fromage 🍷
 Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🐟
 /Omelette nature - Sauce au maroilles 🐟
Frites des Hauts de France 🌱
Orange Bio 🌱
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Bolognaise de boeuf régional	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten, Lait
Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Pois chiche, Ail, Carotte, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Tomate, Tomate, Navet, Céleri, Courgette	Céleri, Gluten, Lait
Chou fleur	Chou fleur	
Compote pomme	Purée de fruits	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Feuilleté au fromage	Pâte feuilletée, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Emmental, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
Feuilleté chorizo, potiron	Pâte feuilletée, Chorizo, Crème fraîche, Tomme, Jaune d'oeuf liquide, Courge potiron	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar	Penne, Chou fleur, Champignon de Paris, Cheddar, Ail, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache, Eau, Carotte, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait, Soja
Kiwi Bio	Kiwi	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Potage de carottes Bio	Carotte, Oignon, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Sulfites
Pâtée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	Céleri
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Sauce au maroilles	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Sauce comtoise	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Échalote, Concentré de fruit, Farine de blé, Margarine	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait de vache	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Spaghettis des Hauts de France	Spaghettis, Sel fin, Huile, Eau	Gluten
Velouté de courgettes	Ail, Courgette, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Lait de vache, Poivre blanc	Lait, Soja, Sulfites

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes à l'étuvée
 /Quenelles nature - Sauce au curry - Carottes à l'étuvée
Boulghour Bio ^{Bio}
 Pont l'Evêque AOP ^{🇫🇷}
 *

Mardi

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

Mercredi

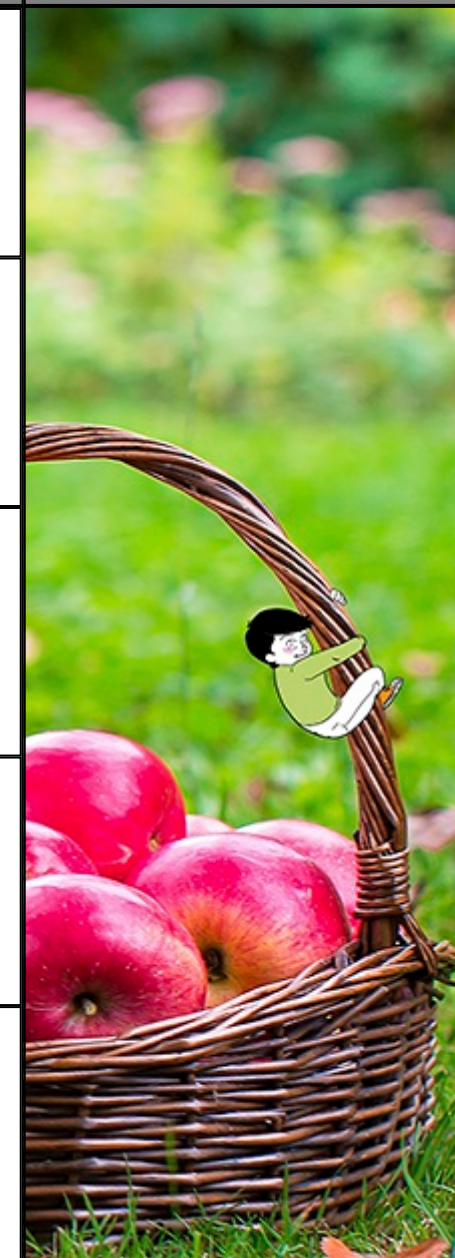
Crêpe au fromage
 Rôti de dinde - Sauce au cumin
 /Omelette nature - Sauce au cumin
 Duo de carottes
Semoule Bio ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Jeudi

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

Vendredi

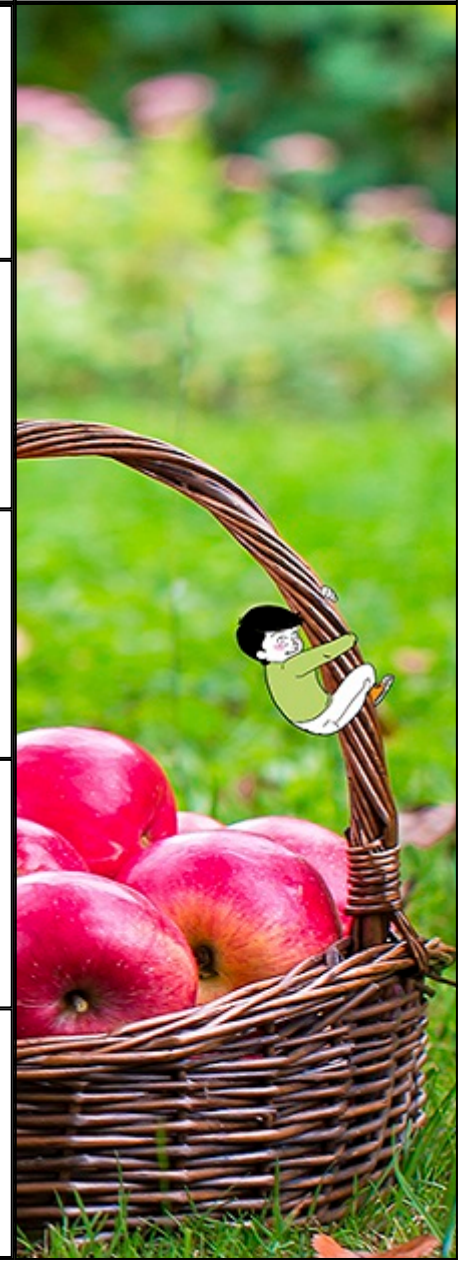
Flamiche aux poireaux et roquefort (**farine Bio**) ^{Bio} [🍲]
 Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce italienne
 Penne HVE ^{Bio}
Emmental Bio râpé ^{Bio}
 Clémentine
 Spéculos de la St Nicolas
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Carottes à l'étuvée	Thym, Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau	
Clémentine	Clémentine	
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 à la vache qui rit	Epinard, Crème de fromage, Oignon, Huile, Sel fin	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	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
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	Céleri, Gluten, Lait, Soja
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	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Penne HVE	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, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
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
Spéculos de la St Nicolas	Chocolat au lait	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition






Lundi	<p>Potage façon cultivateur 🍴</p> <p>Chipolatas Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🇫🇷 🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍷</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio 🇫🇷 🍴</p> <p>Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce Tandoori</p> <p>Mélange de pommes de terre et carottes</p> <p>Yaourt sucré 🍴</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍷 - Sauce rémoulade</p> <p>Sauté de poulet 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce barbecue</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue</p> <p>Perles de blé</p> <p>Fruit de saison 🍷</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Pépinettes au chaource AOP façon risotto 🇫🇷</p> <p>Orange Bio 🇫🇷</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🍴 🍷</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade</p> <p>/Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce aux oignons</p> <p>Macaronis des Hauts de France 🍷</p> <p>Tarte au sucre 🍴</p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59)	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Façon carbonade	Oignon, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Cassonade, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Macaronis des Hauts de France	Huile, Sel fin, Macaronis, Eau	Gluten
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Mélange de pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Orange Bio	Orange	
Perles de blé	Huile, Sel fin, Coeur de blé	Gluten
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Pépinettes au chaource AOP façon risotto	Pépinettes, Sauce béchamel, Eau, Tomate, Chaource, Emmental, Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Arôme, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Sauce salée, Huile, Eau, Fond brun, Arôme	Céleri, Gluten, Soja, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Arôme, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites


Plats	Ingrédients	Allergènes
Tarte au sucre	Farine de blé, Vergeoise, Fond de tarte brisée, Sirop d'érable, Sel fin, Beurre doux, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu	Endive, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Crème de fromage, Lait de vache, Eau, Poivre blanc	Lait, Soja, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition



Lundi

Salade de **coquillettes** , tomates et maïs 
 Bolognaise de **lentilles Bio** 
 Riz de Camargue IGP 
 Compote pomme
 *




Mardi

Potage carotte et poire
 Poisson blanc meunière 
 Choux de Bruxelles à la crème
 Pommes de terre vapeur
Flan chocolat de Vieil Moutier 
 *





Mercredi

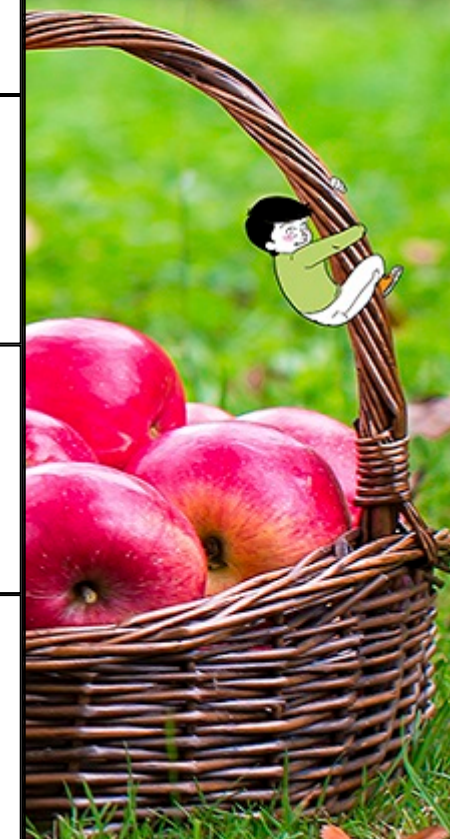
Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Paupiette de veau  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre et **potimarron**
 Yaourt aux fruits
 *

Jeudi

Carbonara de porc
 /Poisson façon carbonara 
Coquillettes Bio 
 Fruit de saison
Camembert Bio 
 *

Vendredi

Endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette
 Croustade de volaille 
 /Croustade de légumes 
Banane Bio 
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carbonara de porc	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Choux de Bruxelles à la crème	Chou de Bruxelles , Ail, Bouillon de légumes, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Coquillettes Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Croustade de légumes	Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Emmental, Champignon de Paris, Tartelette sablée à garnir, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Croustade de volaille	Tartelette salée à garnir, Emincé de poulet, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de légumes, Lait de vache, Sel fin, Emmental	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Flan chocolat de Vieil Moutier	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Poisson façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage carotte et poire	Carotte, Poire, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Poivre blanc	Sulfites
Purée de pommes de terre et potimarron	Carotte, Potimarron, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Salade de coquillettes , tomates et maïs	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Céleri, 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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde ^{FR}
 /Nuggets végétarien de blé
Haricots verts Bio persillés ^{Bio}
 Pommes de terre boulangère
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) ^{FR}
 *

Mardi

Velouté de **butternut** ^{FR}
 Fricassée de colin ^{FR} - Sauce paprika
 Mini penne
Emmental Bio râpé ^{Bio}
Orange Bio ^{Bio}
 *

Mercredi

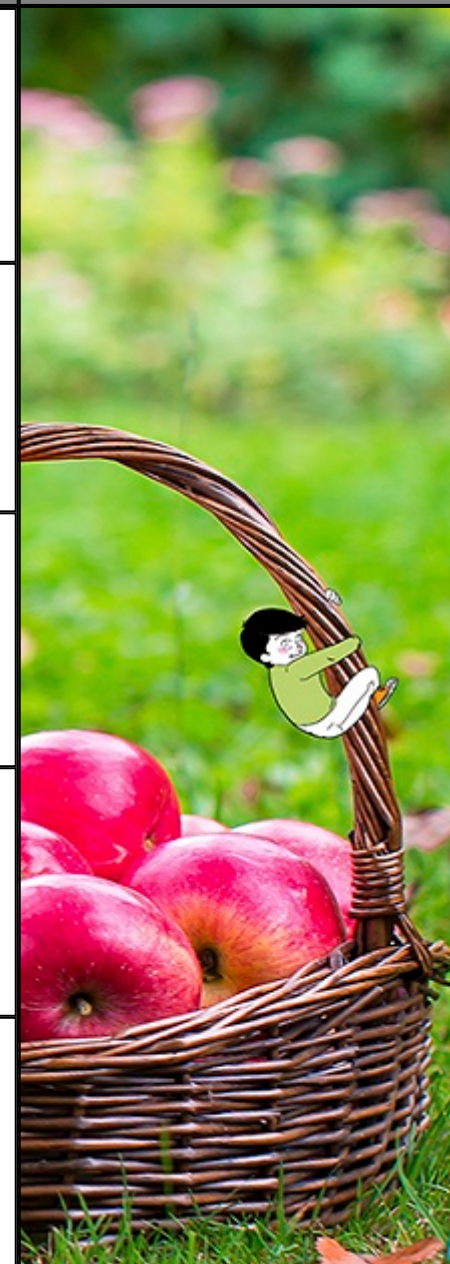
Oeuf dur - Sauce façon cocktail
 Sauté de porc ^{FR} - Sauce aigre douce
 /Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce aigre douce
 Duo de carottes
 Riz de Camargue IGP pilaf ^{FR}
 Cantal AOP ^{FR}
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
 omelette fraîche
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Fromage blanc nature - sucre
 *

Vendredi

Soupe façon Hernekeitto
 Boulettes de boeuf ^{FR} - Sauce aux airelles
 /Boulettes de soja - Sauce aux airelles
 Purée de pommes de terre
 Gâteau à la cannelle et cardamone (**farine Bio**) ^{Bio} ^{FR}
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	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
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gâteau à la cannelle et cardamome (farine Bio)	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé, Miel, Cannelle, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Mini penne	Penne, Sel fin, Huile	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pommes de terre boulangère	Oignon, Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aigre douce	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre cristal, Vinaigre de vin, Sauce Soja, Huile, Cassonade, Ananas, Eau	Gluten, Soja, Sulfites
Sauce aux airelles	Cassonade, Airelle, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce ketchup	Ketchup	
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de porc	Sauté de porc	
Soupe façon Hernekeitto	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Sulfites
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Eau, Courge butternut	Lait, Soja, Sulfites







Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
omelette fraiche	Omelette	Oeufs
sucre	Sucre semoule	

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio) 
 Pomme HVE 
 *





Mardi

Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)  
 Sauté de poulet   - Sauce colombo
 /Fricassée de colin 
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 
 *



Mercredi

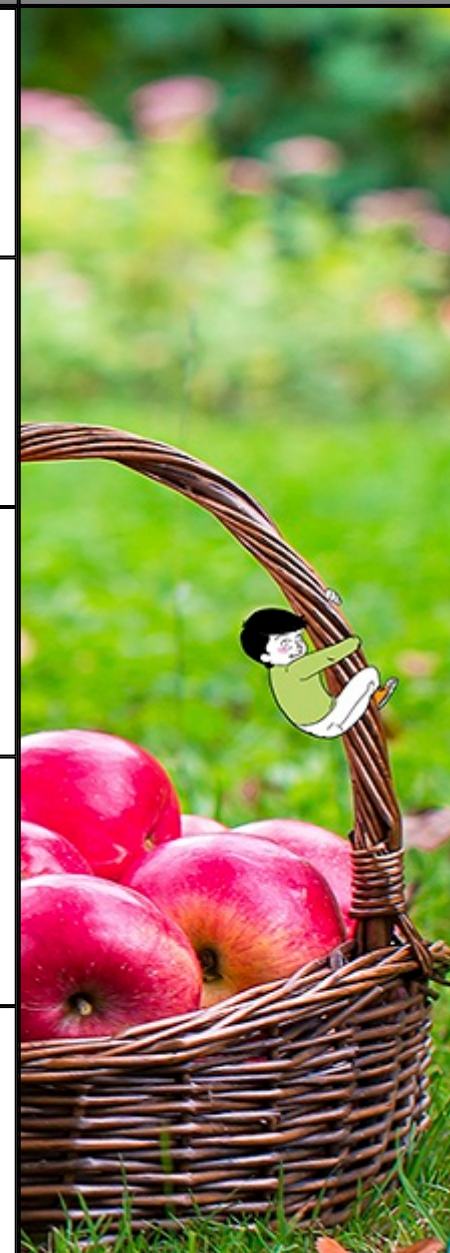
Taboulé (semoule Bio) 
 Saucisse de Strasbourg
 /Bâtonnets de fromage
 Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 
 Compote pomme
 *

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis Parmentier 
 /Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental  
 Gouda Bio 
 *

Vendredi

Tarte aux fromages (emmental Bio) 
 Marmite de colin 
 Mélange de petits pois et carottes
 Yaourt aromatisé
 *



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote pomme	Purée de fruits	
Fricassée de colin	Merlu	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre	Chou fleur, Pomme de terre, Emmental, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait, Soja
Hachis Parmentier	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Mélange de petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental	Purée de légumes et pdt, Curry, Céleri, Comté, Eau, Lentille verte, Carotte, Oignon, Tomate, Fenouil, Ail, Chapelure, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Pomme HVE	Pomme	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)	Sel fin, Purée de légumes et pdt, Oignon, Eau, Carotte, Courge potiron	Lait, Sulfites
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Tarte aux fromages (emmental Bio)	Lait de vache, Emmental, Mimolette, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait