






Menu tradition



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**) 
 Salade de fruits au sirop




Mardi

Potage façon cultivateur 
 Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole
 /Marmite de colin  - Sauce espagnole
Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur
 Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 


Mercredi

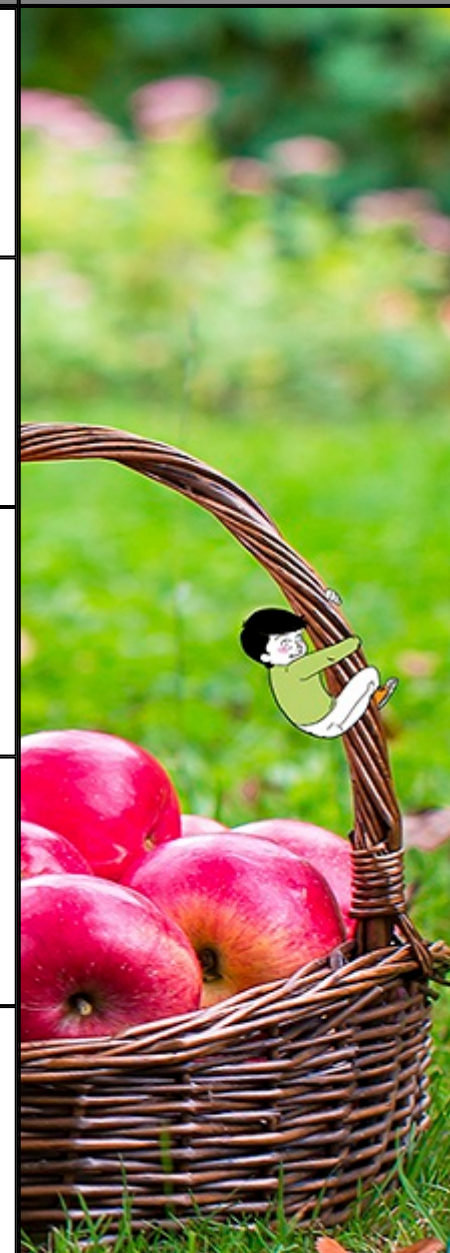
Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
 Merguez grillée - Façon couscous
 /Galette végétarienne - Façon couscous
 Légumes couscous - **Semoule Bio** 
 Saint Nectaire AOP 

Jeudi

Céleri rave râpé  - Sauce rémoulade
 Fricassée de merlu  - Sauce au curry
 Riz aux petits légumes 
 Yaourt sucré

Vendredi

Flamiche aux **oignons** du Ternois (62)  
 Paupiette de veau  - Sauce champignons
 /Omelette nature - Sauce champignons
 Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise
Orange Bio 



Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Céleri rave râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flamiche aux oignons du Ternois (62)	Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure de boulangerie fraîche, Oeuf liquide entier, Oignon, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Légumes couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Paprika, Sel fin, Tomate	Céleri
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Merguez grillée	Merguez	Fruits à coques
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Bleu, Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Mozzarella, Oignon, Penne, Poivre blanc, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Carotte, Céleri, Chou vert, Eau, Navet, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Lait, Sulfites
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes , Huile, Riz indica, Sel fin	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Sauce au curry	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce espagnole	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Huile, Jus de veau, Oignon, Poivron vert, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce espagnole	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivron vert, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Vinaigrette au ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait