

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Penne aux trois fromages (emmental Bio) </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce colombo</p> <p>/Fricassée de colin - Sauce colombo</p> <p>Riz de camargue IGP aux petits légumes</p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Taboulé (semoule Bio) </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre </p> <p>Compote pomme</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>/Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental </p> <p>Gouda Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Tarte aux fromages (Emmental Bio) </p> <p>Marmite de colin - Sauce normande</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>

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
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
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 aux trois fromages (emmental Bio)	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Gluten, Lait
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme HVE	Pomme	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (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, Champignon de Paris, Échalote	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	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

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde ^{FR}
/Nuggets végétarien de blé
Haricots verts Bio persillés ^{Bio}
Pommes de terre boulangères
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

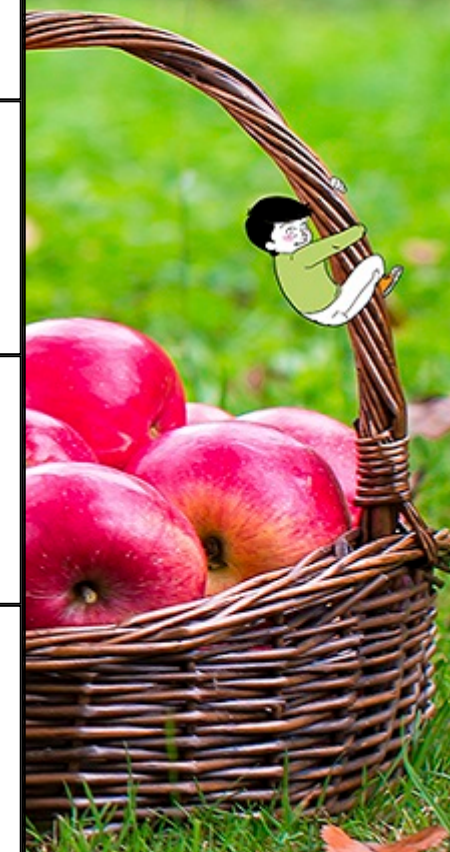
Oeuf dur - Sauce façon cocktail
Sauté de porc ^{FR} - Sauce aigre douce
/Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce aigre douce
Duo de carottes
Riz de Camargue IGP pilaf ^{FR}
Cantal AOP ^{FR}
*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
Omelette du chef au fromage ^{FR} ^{FR}
Pommes de terre rissolées
Sauce ketchup
Fromage blanc nature - sucre
*

Vendredi

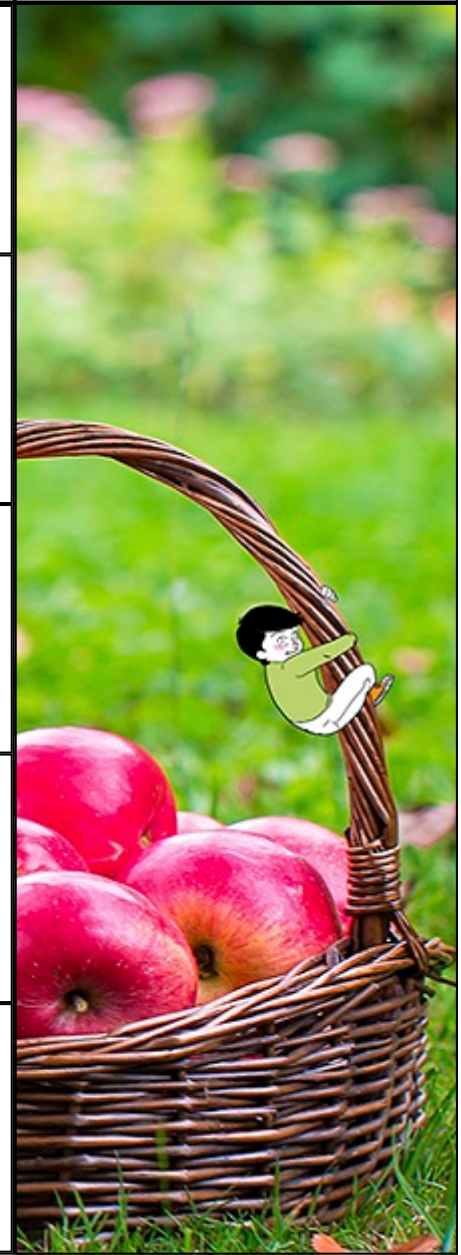
Soupe façon Hernekeitto (pois cassés)
Boulettes de boeuf ^{FR} - Sauce aux aïelles
/Boulettes de soja - Sauce aux aïelles
Purée de pommes de terre
Gâteau cannelle et cardamome (**farine Bio**) ^{Bio} ^{FR}
*



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 cannelle et cardamome (farine Bio)	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé, Miel, Cannelle	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
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pommes de terre boulangères	Oignon, Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé	Gluten
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 (pois cassés)	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Eau, Courge butternut	Lait, Soja, Sulfites
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
sucre	Sucre semoule	

Menu tradition



Lundi	<p>Salade de coquillettes , tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio}</p> <p>Riz de Camargue IGP ^{IGP}</p> <p>Compote pomme</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage carotte et poire ^{Plat signature}</p> <p>Poisson blanc meunière ^{Plat signature}</p> <p>Choux de Bruxelles à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Flan chocolat de Vieil Moutier ^{Régional}</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Céleri râpé ^{Régional} - Sauce rémoulade</p> <p>Paupiette de veau ^{Plat signature} - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Purée de pommes de terre et potimarron ^{Régional}</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Carbonara de porc</p> <p>/Poisson façon carbonara ^{Plat signature}</p> <p>Torsades Bio ^{Bio}</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Camembert Bio ^{Bio}</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Endives de la ferme du Mélandois (59) ^{Régional} - Vinaigrette</p> <p>Croustade de volaille ^{Plat signature}</p> <p>/Croustade de légumes ^{Plat signature}</p> <p>Banane Bio ^{Bio}</p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de légumes et 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	Céleri, Gluten, Lait
Choux de Bruxelles à la crème	Chou de Bruxelles , Ail, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Huile	Gluten, Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
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, Courge 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, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

Menu tradition

Lundi

Potage façon cultivateur 🍴
 Chipolatas Label Rouge 🇫🇷
 /Bâtonnets de fromage
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🇫🇷 🍴
 Pommes de terre vapeur
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍴
 *

Mardi

Taboulé fraîcheur à la menthe et **semoule Bio** 🇫🇷 🍴
 Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce tandoori
 Pommes de terre et carottes
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍴
 *

Mercredi

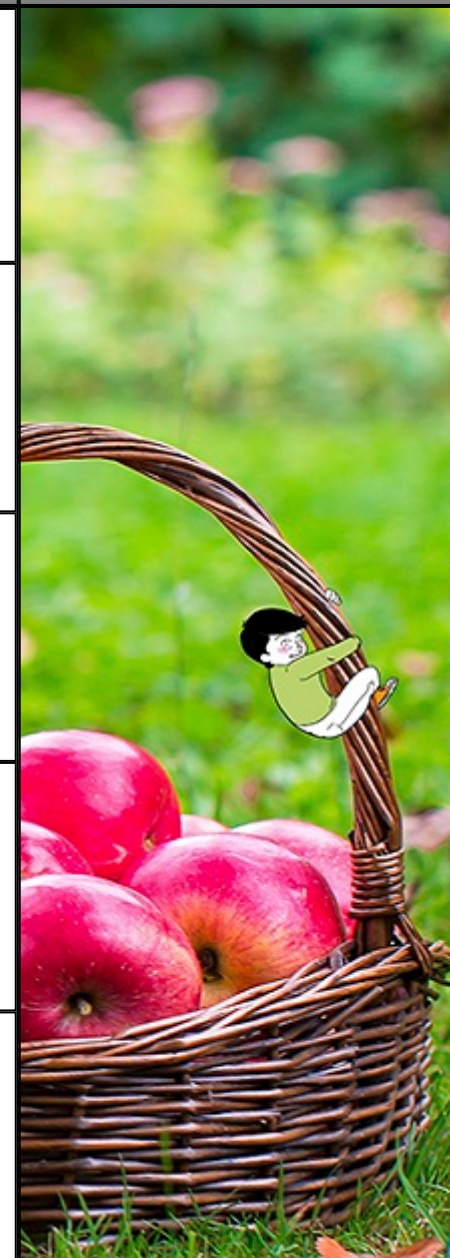
Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍴 - Sauce rémoulade
Sauté de poulet 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce barbecue
 /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue
 Perles de blé
Fruit de saison 🍴
 *

Jeudi

Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange
 Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto 🇫🇷
Orange Bio 🇫🇷
 *

Vendredi

Velouté **d'endives** de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🍴 🍴
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade
 /Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 Macaronis des Hauts de France 🍴
 Tarte au sucre 🍴
 *



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
Orange Bio	Orange	
Perles de blé	Huile, Sel fin, Coeur de blé	Gluten
Pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
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 aux champignons, au chaource AOP façon risotto	Pépinettes, Sauce béchamel, Eau, Tomate, Chaource, Emmental, Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
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
Sauce tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
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 de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature	Lait

Menu tradition

Lundi

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

Mardi

Soupe douceur à la tomate [🍲]
Poisson pané 100 % filet [🏆]
Epinards béchamel à la vache qui rit
Pommes de terre vapeur
Yaourt aromatisé
*

Mercredi

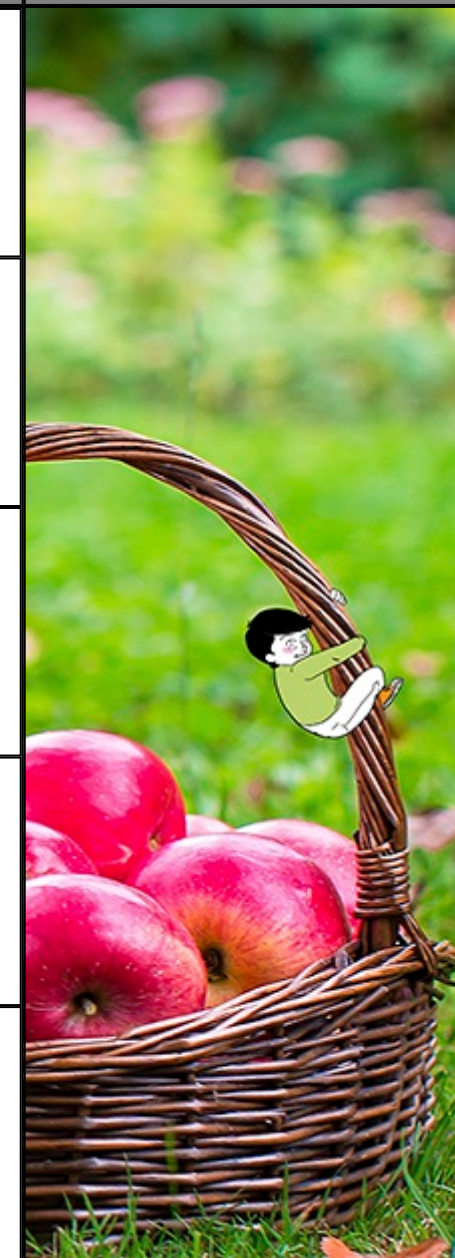
Crêpe au fromage
Rôti de dinde - Sauce au cumin
/Omelette nature - Sauce au cumin
Duo de carottes
Semoule Bio ^{Bio}
Fruit de saison
*

Jeudi

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

Vendredi

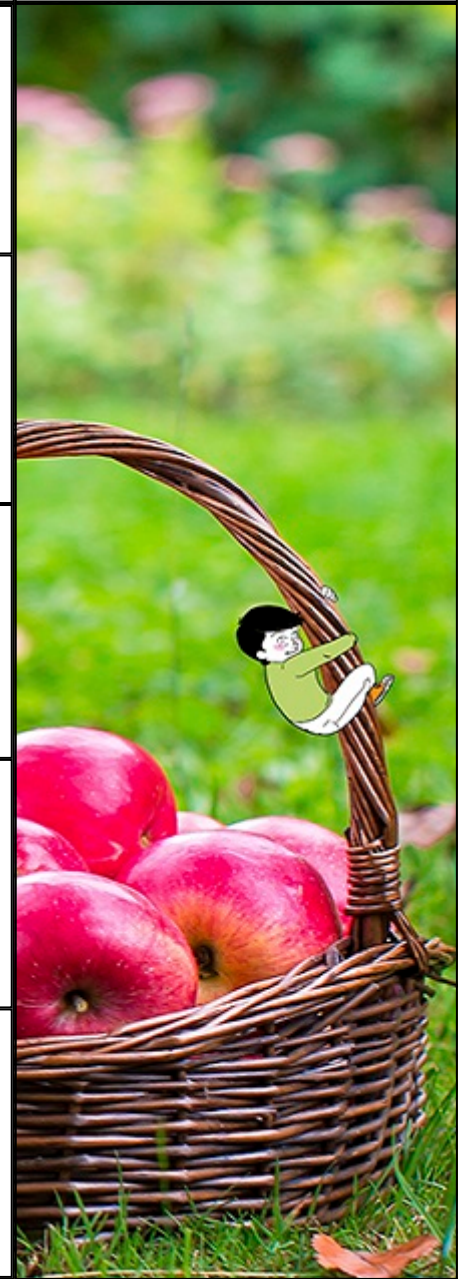
Flamiche aux poireaux et roquefort (**farine Bio**) ^{Bio} [🍲]
Emincé végétal de **fèves et pois Bio** ^{Bio} - Sauce italienne
Penne Bio ^{Bio}
Emmental Bio râpé ^{Bio}
Clémentine
Spéculoos de la St Nicolas
*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Carottes	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 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	
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 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, 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, 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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition



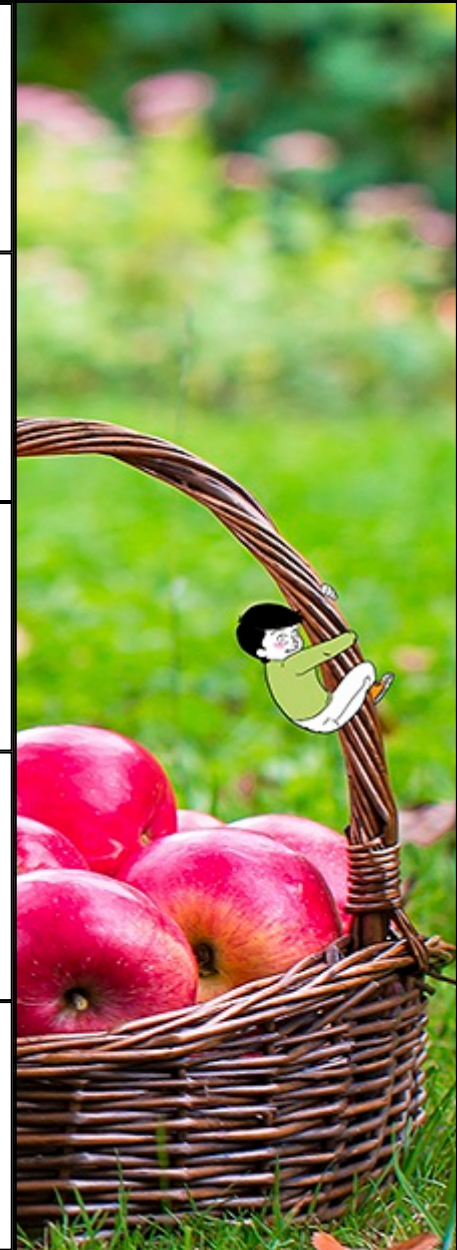
Lundi	<p>Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Marmite de merlu 🐟 - Sauce dijonnaise Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍫 *</p>
Mardi	<p>Velouté de courgettes Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar 🇧🇮🇴 Kiwi Bio 🇧🇮🇴 *</p>
Mercredi	<p>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 *</p>
Jeudi	<p>Potage de carottes Bio 🇧🇮🇴 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>
Vendredi	<p>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 🇧🇮🇴 *</p>

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
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 Bio, 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
Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	
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, Champignon de Paris, Emmental	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

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

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 🍴 🍴
 Pommes de terre 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 Noël 🍴
 *

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bûche de Noël	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
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	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
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

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

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