

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Du 13/05/2024 au 17/05/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade  <b>Chipolatas</b> 🇫🇷                  /Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷                  Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - <b>Endives</b> de la ferme du Mélandois 🇫🇷 - Vinaigrette                  Mousse au chocolat au lait                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange                  Bâtonnets de fromage  <b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷 - Sauce barbecue                  Fruit de saison                  *</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷                  Rôti de boeuf 🇫🇷 - Sauce à l'échalote                  /Boulettes de soja - Sauce à l'échalote                  Petits pois et pommes de terre                  Yaourt aromatisé                  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup                  Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🇫🇷                  Purée de pommes de terre  <b>Banane Bio</b> 🇫🇷                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron                  Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa                  /Quenelles natures - Sauce façon yassa  <b>Riz Bio</b> à la Sénégalaise 🇫🇷                  Cake à la noix de coco du chef ( <b>farine Bio</b> ) 🇫🇷 🇫🇷                  *</p>



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 13/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chipolatas	Chipolata	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Endives de la ferme du Mélandois	Endive	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 14/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 15/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulettes de soja	Boulette au soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Petits pois et pommes de terre	Oignon, Pomme de terre, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
Salade de perles de pâtes napolitaine	Perles, Poivron vert, Thon au naturel, Tomate, Persil, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à l'échalote	Échalote, Farine de blé, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce à l'échalote	Échalote, Farine de blé, Huile, Eau, Carotte, Colorant	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 16/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Fricassé de poisson MSC façon cotriade	Colin d'Alaska, Oignon, Laurier, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes , Eau, Lait en poudre, Fumet de crustacés, Thym	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Laitue	Salade laitue	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 17/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cake à la noix de coco du chef ( farine Bio )	Levure chimique/Bicarbonat, Huile, Noix de Coco, Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio à la Sénégalaise	Carotte, Ratatouille , Tomate, Oignon, Sel fin, Huile, Riz indica, Eau	
Salade façon Kachumbarri	Oignon, Tomate, Concombre, Persil	
Sauce façon yassa	Eau, Concentré de fruit, Oignon, Moutarde, Paprika, Farine de blé, Huile, Bouillon de boeuf	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce façon yassa	Eau, Concentré de fruit, Oignon, Moutarde, Paprika, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Du 20/05/2024 au 24/05/2024**

Menu tradition

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

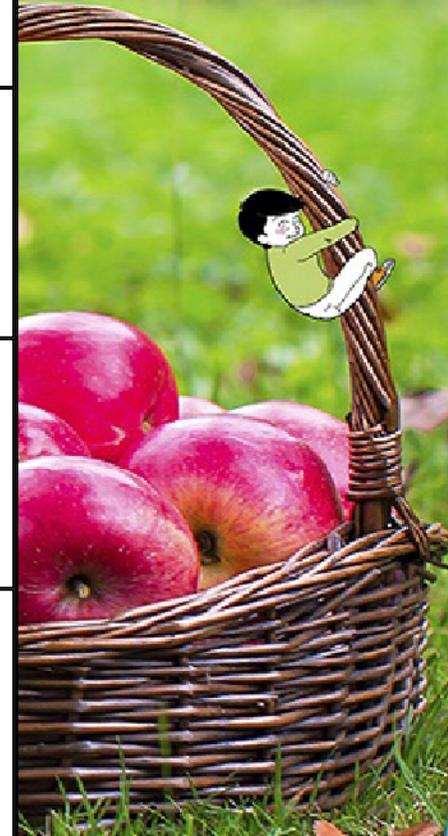
Vendredi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette persillée  
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella   
 Flan nappé caramel  
 \*

Salade batavia - Vinaigrette Caesar  
 Jambon blanc Label Rouge   
 /Omelette nature  
**Frites** des Hauts de France  - Sauce ketchup  
 Fruit de saison  
 \*

Boulette de porc façon tomate farcie  
 /Fricassée de cabillaud  - Concassé de tomates  
**Riz Bio** Pilaf   
**Gouda Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

**Carottes Bio** râpées  - Vinaigrette ciboulette  
 Poisson pané 100 % filet MSC   
 Épinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur  
 Gâteau au chocolat du chef ( **farine Bio** )    
 \*



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 21/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 22/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
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

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 23/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulette de porc façon tomate farcie	Farce à tomate pur porc, Tomate, Sel fin, Poivre blanc	
Concassé de tomates	Ail, Tomate, Persil, Sel fin, Herbes de provence, Chapelure, Huile	Gluten
Fricassée de cabillaud	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 24/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gâteau au chocolat du chef ( farine Bio )	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards béchamel à la vache qui rit	Crème de fromage, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Du 27/05/2024 au 31/05/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise                  Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷 - Sauce aux pruneaux                  /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce aux pruneaux  <b>Riz Bio</b> créole 🇫🇷                  Yaourt sucré                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons                  Bolognaise de boeuf 🇫🇷                  /Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b>  <b>Penne Bio</b> - <b>Emmental Bio</b> râpé                  Compote pomme fraise                  *</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Taboulé ( <b>semoule Bio</b> )                  Fricassée de cabillaud - Sauce au cumin                  Duo de carottes - Pommes de terre vapeur                  Fruit de saison                  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Concombre - Sauce bulgare                  Tortillas de pomme de terre                  Liégeois vanille                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Feuilleté napolitain                  Rôti de dinde - Sauce aux oignons                  /Quenelles natures - Sauce aux oignons  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail - Pommes de terre vapeur                  Fruit de saison                  *</p>



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 27/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Riz Bio créole	Riz indica, Sel fin	
Sauce aux pruneaux	Pruneau, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Sauce aux pruneaux	Pruneau, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Colorant, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 28/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten, Sésame
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Compote pomme fraise	Compote	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette aux poivrons	Poivron vert, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 29/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Duo de carottes	Carotte, Sel fin, Huile, Eau, Carotte de couleur	
Fricassée de cabillaud	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Taboulé ( semoule Bio )	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfités

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 30/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfités
Tortillas de pomme de terre	Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Ratatouille , Fromage, Curry, Origan/Marjolaine, Ail, Bouillon de légumes, Eau, Lait en poudre, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 31/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Feuilleté napolitain	Emmental, Roux blanc, Thon au naturel, Pâte feuilletée, Garniture pizza, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Colorant, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Poivre blanc, Colorant	Gluten

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Du 03/06/2024 au 07/06/2024**

Menu tradition



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre  
 Bouchées mozzarella tomate  
 Piperade - **Semoule Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic  
 Marmite de poisson - Sauce champignons  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre**   
**Yaourt** arôme de la Ferme des Anneaux   
 \*

Mercredi

Laitue - Vinaigrette  
 Sauté de dinde - Sauce aux herbes  
 /Galette végétarienne - Sauce aux herbes  
 Mélange de riz Bio à la méridionale  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef   
 /Lasagnes au thon   
**Camembert Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

Vendredi

Cake au chorizo du chef ( **farine Bio** )   
 /Cake au fromage du chef ( **farine Bio** )   
 Rôti de porc - Sauce au cheddar  
 /Omelette nature - Sauce au cheddar  
 Pommes de terre country  
**Banane Bio**   
 \*

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 03/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Fruit de saison	Pomme	
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à la coriandre	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Coriandre, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 04/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Petits pois, carottes et pommes de terre	Petit pois, Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux	Yaourt aromatisé	Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 05/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Laitue	Salade laitue	
Mélange de riz Bio à la méridionale	Riz indica, Brunoise de légumes, Huile, Curry, Sel fin	Sulfites
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauté de dinde	Sauté de dinde	

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

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 06/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Lasagnes au thon	Ail, Carotte, Tomate, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Lait en poudre, Sel fin, Eau, Huile, Farine de blé, Muscade, Oignon, Fromage, Thon au naturel, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Eau, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Poissons
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
Le 07/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Cake au chorizo du chef ( farine Bio )	Chorizo, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Oeuf liquide entier, Tomate, Fromage, Persil, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Cake au fromage du chef ( farine Bio )	Poivre blanc, Sel fin, Persil, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Tomate, Fromage, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre country	Potatoes	
Rôti de porc	Rôti de porc	
Sauce au cheddar	Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Du 10/06/2024 au 14/06/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Mortadelle</b> 🇫🇷                  /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  <b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France 🇫🇷 - Sauce au jus                  /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce au jus  <b>Pennes Bio</b> aux courgettes, dès de tomates, origan, ail,huile d'olive <span style="color: green;">Bio</span>                  Biscuit sablé de Retz - Crème anglaise                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Concombre - Sauce bulgare                  Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> <span style="color: green;">Bio</span>  <b>Riz Bio</b> Pilaf <span style="color: green;">Bio</span>                  Fruit de saison                  *</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Endives</b> de la ferme du Mélançois 🇫🇷 - Vinaigrette à l'huile d'olive et basilic  <b>Chipolatas</b> 🇫🇷                  /Bâtonnets de fromage                  Purée de pommes de terre                  Mousse au chocolat au lait                  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p><b>Carottes Bio</b> et céleri râpé - Vinaigrette                  Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka 🇫🇷🇫🇷                  /Gratin de courgettes et pommes de terre                  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto                  Fricassé de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry  <b>Boulghour Bio</b> <span style="color: green;">Bio</span>                  Biscuit roulé à la confiture de fraise 🇫🇷                  *</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 10/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Mortadelle	Mortadelle	Fruits à coques, Lait, Moutarde
Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, origan, ail, huile d'olive	Penne, Huile, Ail, Thym, Origan/Marjolaine, Tomate, Sel fin, Courgette	Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Colorant	Céleri, Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de poulet des Hauts de France	Sel fin, Sauté de poulet	

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 11/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 12/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Chipolatas	Chipolata	
Endives de la ferme du Mélantois	Endive	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive et basilic	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 13/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Carottes Bio et céleri râpé	Carotte, Céleri	Céleri
Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka	Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Courgette, Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Pomme de terre, Egrené au boeuf, Sel fin, Colorant, Purée de légumes et pdt, Muscade	Gluten, Lait, Sulfites
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de courgettes et pommes de terre	Courgette, Pomme de terre, Farine de blé, Huile, Sel fin, Muscade, Fromage, Eau, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**  
**Le 14/06/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Biscuit roulé à la confiture de fraise	Génoise feuille , Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Fricassé de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites