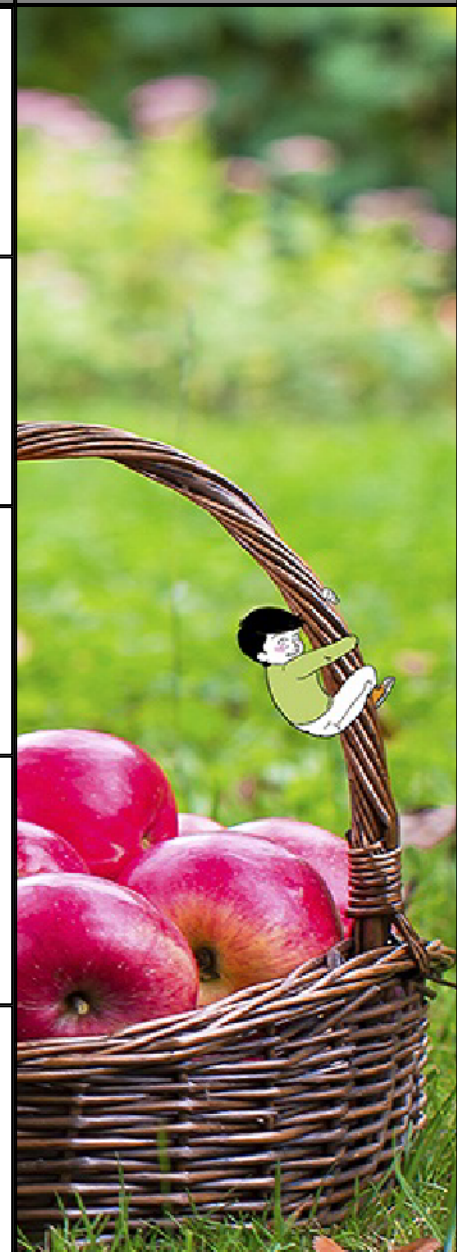


IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO) ^{Bio} Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce niçoise Semoule Bio ^{Bio} Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau ^{FR} - Sauce dijonnaise /Omelette nature - Sauce dijonnaise Pommes de terre country Crème dessert à la vanille *</p>
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge ^{FR} /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Pomme HVE ^{FR} *</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Marmite de poisson ^{FR} - Sauce normande Mélange de riz Bio aux petits légumes ^{Bio} Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Soupe douceur à la tomate ^{FR} Croziflette au fromage ^{FR} Fruit de saison *</p>



IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 22/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Fruit de saison	Pomme	
Goyère au comté et emmental (farine BIO)	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 23/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre country	Potatoes	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 24/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Pomme HVE	Pomme	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	

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

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 25/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Mélange de riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz indica, Huile	Céleri
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Champignon de Paris, Échalote	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 26/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
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

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Velouté de légumes 🍴 Normandin de veau - Sauce curcuma /Quenelles natures - Sauce curcuma Riz Bio Pilaf 🌿 Mousse au chocolat au lait *</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Bolognaise de boeuf régional 🍴🇫🇷 /Bolognaise de lentilles Torsades Bio 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Fruit de saison *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Endives de la ferme du Mélançois 🍴 - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce italienne Semoule Bio 🌿 Yaourt aromatisé *</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Épinards à la Béchamel Pommes de terre vapeur Donuts *</p>



IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 29/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Normandin de veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Velouté de légumes	Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 30/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bolognaise de boeuf régional	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 02/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Endives de la ferme du Mélandois	Endive	
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
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 03/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait