






## Menu tradition


Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
Gratin de gnocchis à la provençale  
Fruit de saison  
\*





Mardi

Duo de tomate rouge et jaune - Vinaigrette  
Sauté de porc  - Sauce diable  
/ **Emincé végétal de fèves et pois Bio**  - Sauce diable  
Petits pois, carottes et **pommes de terre**   
**Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)**   
\*




Mercredi

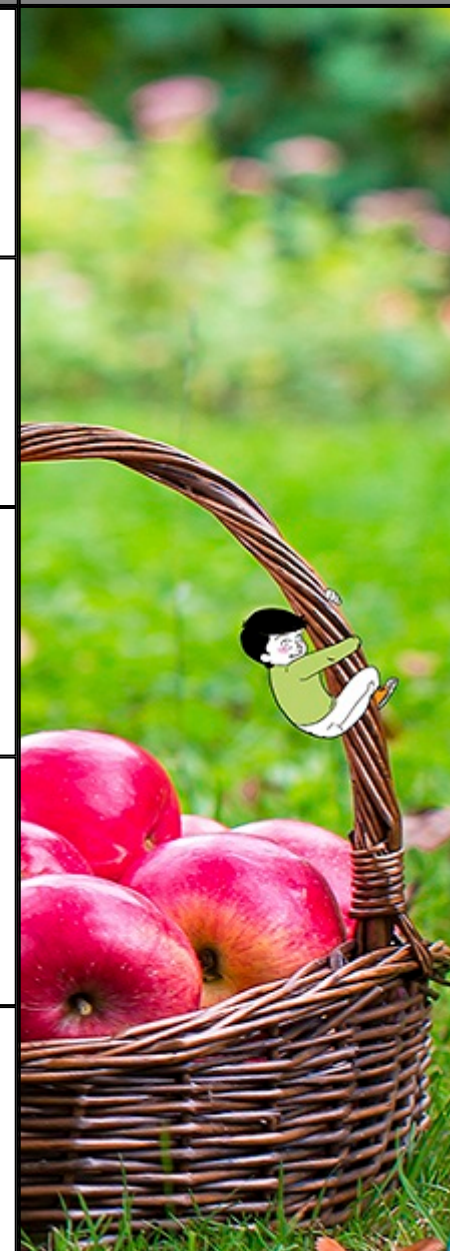
Concombre - Sauce bulgare  
Paupiette de veau  - Sauce à l'estragon  
/ Quenelles natures - Sauce à l'estragon  
Pommes de terre rissolées  
**Fruit de saison**   
\*

Jeudi

Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla   
/ Poisson et riz façon paëlla   
**Banane Bio**   
**Gouda Bio**   
\*

Vendredi

Feuilleté au fromage   
Fricassée de merlu  - Façon tajine  
Légumes tajine  
**Semoule Bio**   
Yaourt aromatisé  
\*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Concombre	Concombre	
Duo de tomate rouge et jaune	Tomate, Tomate	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Pois	
Façon tajine	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Coriandre, Thym, Sel fin, Cannelle, Curcuma, Cumin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Poissons
Feuilleté au fromage	Pâte feuilletée, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Emmental, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
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
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62 )	Liégeois	Lait
Légumes tajine	Pomme de terre, Carotte, Pois chiche, Petit pois, Courgette	
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois, carottes et pommes de terre	Petit pois, Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson et riz façon paëlla	Carotte, Tomate, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Moule, Sel fin, Colin d'Alaska, Riz d'or, Huile, Fruits de mer, Eau, Riz de Camargue	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla	Carotte, Tomate, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Moule, Sel fin, Blanc de poulet, Chorizo, Riz d'or, Huile, Fruits de mer, Eau, Riz de Camargue	Lait, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Bouillon de volaille, Colorant, Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à l'estragon	Oignon, Lait de vache, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Lait de vache, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait