


Menu tradition





Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Sauté de porc  - Sauce Blackwell
 /Quenelles natures - Sauce Blackwell
 Gratin dauphinois
 Cantal AOP 
 Fruit de saison




Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Ravioles ricotta épinard Bio 
 Biscuit sablé de Retz
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise







Mercredi

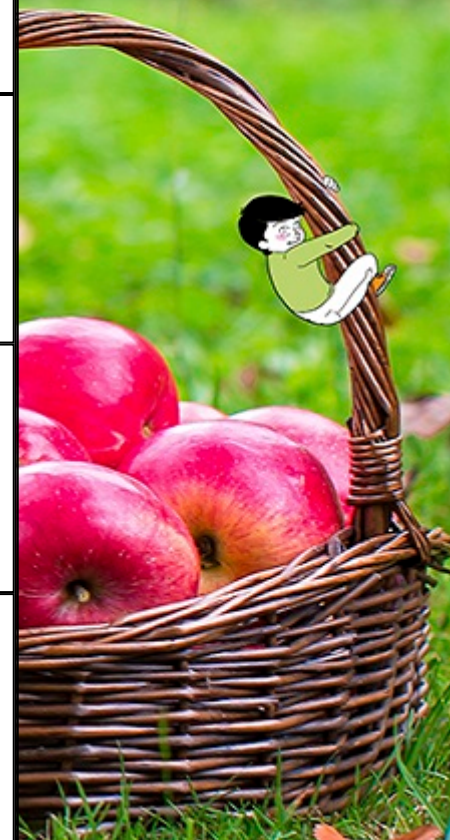
Velouté de légumes 
 Paupiette de veau  - Sauce romarin
 /Boulettes de soja - Sauce romarin
 Duo de courgettes - Perles de blé
Vache qui rit Bio 
 Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf 
 /Parmentier de poisson 
 Mimolette
Banane Bio 

Vendredi

Velouté **d'endives** au fromage fondu  
 Poisson blanc meunière 
 Pôlée de **riz Bio** aux petits légumes 
Camembert Bio 
 Clafoutis à la rhubarbe 



Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Clafoutis à la rhubarbe	Amande, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Rhubarbe, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Eau, Emmental, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre, Roux blanc	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Mimolette	Mimolette	Lait
Parmentier de poisson	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Emmental, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Quenelle, Sel fin	Lait, Poissons, Sulfites
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pôelée de riz Bio aux petits légumes	Curry, Eau, Huile, Poêlée, Riz indica, Sel fin	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ravioles ricotta épinard Bio	Ail, Bouillon de légumes, Ciboulette, Eau, Lait de vache, Pâte fourrée, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Lait
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce Blackwell	Bouillon de légumes, Chou fleur, Colorant, Cornichon, Curry, Eau, Estragon, Moutarde, Oignon, Paprika, Roux blanc, Sucre semoule	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce romarin	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivre gris, Romarin, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Velouté d'endives au fromage fondu	Crème de fromage, Eau, Endive, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Sucre semoule	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Eau, Navet, Oignon, Purée de légumes et pdt	Céleri, Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites