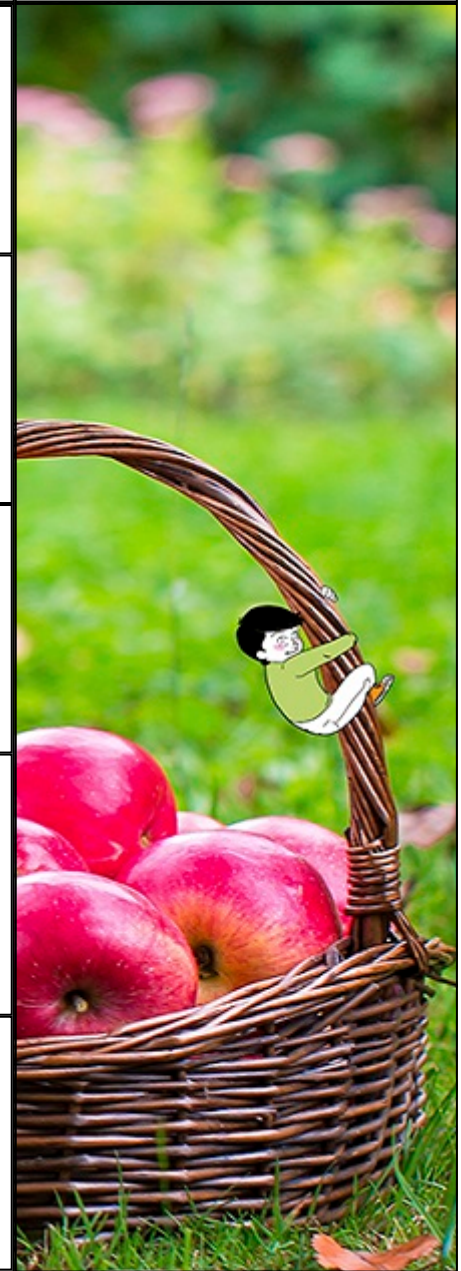


Menu egalim



Lundi	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio </p> <p>Rôti de dinde - Sauce crème /Omelette aux fines herbes</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Buche de chèvre frais cendré </p> <p>Pomme (régional) </p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées (régional) - Vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes Bio au fromage </p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote pomme </p>
Mercredi	<p>Salade iceberg régionale - , dés d'emmental - Vinaigrette</p> <p>Beignets de poisson - Sauce tartare /Nuggets végétarien de blé - Sauce tartare</p> <p>Epinards Bio à la béchamel </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane Bio </p>
Jeudi	<p>Céleri Bio - Sauce rémoulade</p> <p>Rôti de porc Label Rouge </p> <p>/Filet de colin MSC - Sauce citron /Poêlée de légumes à la coriandre et paprika</p> <p>Lentilles Bio (régional) au jus </p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt aromatisé </p>
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax - Vinaigrette /Salade de pommes de terre régionales - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Boulettes de boeuf - Sauce aux airelles /Boulettes végétariennes soja tomate - Sauce aux airelle (végé)</p> <p>Carottes bio persillées </p> <p>Crème Anglaise </p> <p>Gâteau à la cannelle du chef </p>

1. gouters 2 éléments



Lundi	Granola Poire 🍐
Mardi	Gaufre liégeoise Crème dessert chocolat
Mercredi	Biscuit pompon Yaourt nature sucré
Jeudi	Biscuit roulé à la confiture de framboise Compote pomme
Vendredi	Pain de mie Fromage portion



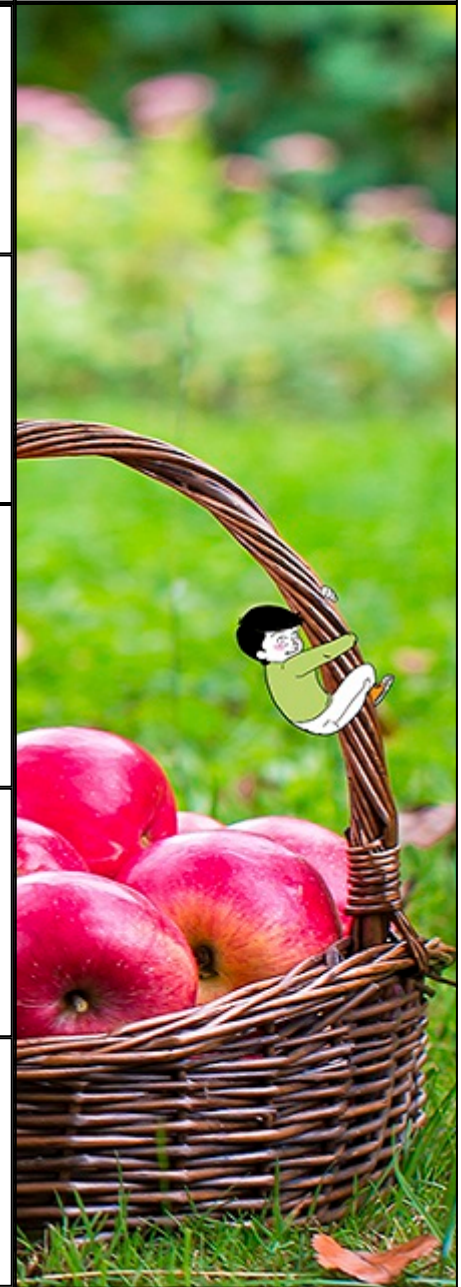


Plats	Ingrédients	Allergènes
, dés d'emmental	Emmental	Lait
Banane Bio	Banane	
Beignets de poisson	Poisson pané	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Oeufs, Poissons
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit roulé à la confiture de framboise	Génoise feuille , Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Soja
Boulettes végétariennes soja tomate	Boulette de soja	Soja
Buche de chèvre frais cendré	Chèvre	Lait
Carottes Bio râpées (régional)	Carotte	
Carottes bio persillées	Carotte, Huile, Persil, Beurre doux	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Compote pomme	Purée de fruits	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crème Anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Crème dessert chocolat	Lait de vache, Crème fraîche, Fécule de maïs, Sucre cristal, Cacao	Lait
Céleri Bio	Céleri	Céleri
Epinards Bio à la béchamel	Epinard, Lait de vache, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fromage portion	Fromage portion	Lait
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Granola	Biscuit sec nappé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin de pâtes Bio au fromage	Torti, Lait de vache, Mimolette, Emmental, Emmental, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait
Gâteau à la cannelle du chef	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Miel, Cannelle, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Huile, Persil, Beurre doux	Lait
Lentilles Bio (régional) au jus	Lentille verte, Carotte, Oignon, Bouillon de légumes, Eau	Céleri
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette aux fines herbes	Omelette, Ciboulette	Lait, Oeufs
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Poire	Poire	
Pomme (régional)	Pomme	
Poêlée de légumes à la coriandre et paprika	Coriandre, Paprika, Margarine, Huile, Poêlée	Céleri, Moutarde, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax	Pomme de terre, Saumon fumé	Poissons



Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade de pommes de terre régionales	Pomme de terre	
Salade iceberg régionale	Salade iceberg	
Sauce aux airelle (végé)	Oignon, Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Airelle	Céleri, Gluten, Lait
Sauce aux aïrelles	Oignon, Huile, Farine de blé, Bouillon de volaille, Crème fraîche, Airelle	Gluten, Lait
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce crème	Farine de blé, Oignon, Bouillon de volaille, Huile, Crème fraîche	Gluten, Lait
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Cornichon, Mayonnaise, Câpres	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten
Tomme grise	Tomme	Lait
Vache Picon	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Lait

Menu egalim



Lundi	<p>Betteraves Bio régionales - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC - , mayonnaise</p> <p>/Galette de quinoa à la provençale - , mayonnaise</p> <p>Pommes de terre vapeur locales </p> <p>Brie</p> <p>Poire régionale </p>
Mardi	<p>Carottes bio râpées et panais - Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde local - Sauce kebab</p> <p>/Poêlée de pois chiches sce kebab</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>petit cotentin nature</p> <p>Flan nappé caramel</p>
Mercredi	<p>Potage de légumes verts bio</p> <p>/Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Sauté de porc (régional) - Sauce aux olives</p> <p>/Sauté de dinde - Sauce aux olives</p> <p>/Tofu mariné aux olives</p> <p>Lentilles Bio (régional) au jus </p> <p>Camembert bio </p> <p>Liégeois chocolat</p>
Jeudi	
Vendredi	

1. gouters 2 éléments



Lundi	Biscuit sablé de Retz Lait nature
Mardi	Moelleux aux abricots Compote de fruits
Mercredi	Madeleine Yaourt nature sucré
Jeudi	Pain de mie - Tablette chocolat au lait Suisse sucré
Vendredi	Palmier Crème dessert vanille





Plats	Ingrédients	Allergènes
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Betteraves Bio régionales	Betterave	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Brie	Brie	Lait
Brocolis persillés	Sel fin, Persil, Oignon, Brocoli, Eau, Huile	
Camembert bio	Camembert	Lait
Carottes bio râpées et panais	Carotte, Panais	
Compote de fruits	Compote	
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Galette de quinoa à la provençale	Galette végétale	Gluten
Lait nature	Lait de vache	Lait
Lentilles Bio (régional) au jus	Lentille verte, Carotte, Oignon, Bouillon de légumes, Eau	Céleri
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Moelleux aux abricots	Biscuit moelleux	Gluten, Lait, Oeufs
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Palmier	Palmier	Gluten, Oeufs, Soja
Poire régionale	Poire	
Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur locales	Pomme de terre, Sel fin	
Potage de légumes verts bio	Macédoine de légumes, Eau, Purée de légumes et pdt, Crème fraîche	Céleri, Lait, Sulfites
Poêlée de pois chiches sce kebab	Oignon, Pois chiche, Curcuma, Brunoise de légumes, Crème fraîche, Lait de vache, Lait de coco, Huile, Farine de blé	Céleri, Gluten, Lait
Sauce aux olives	Eau, Huile, Farine de blé, Oignon, Bouillon de volaille, Olives vertes, Olives noires, Crème fraîche	Céleri, Gluten, Lait
Sauce kebab	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de volaille, Mélanges d'épices	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Sauté de dinde local	Sauté de dinde	
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Suisse sucré	Lait de vache	Lait
Tablette chocolat au lait	Chocolat au lait	Lait
Tofu mariné aux olives	Tofu, Olives vertes, Olives noires, Oignon, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé	Céleri, Gluten, Soja



Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Lait
petit cotentin nature	Fromage portion	Lait