

## Menu tradition

Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
Carbonara de porc  
/Poisson façon carbonara   
**Torsades Bio**  - **Emmental Bio** râpé   
**Yaourt sucré**   
\*

Mardi

Velouté de légumes   
Rôti de dinde - Sauce comtoise  
/Boulettes de soja - Sauce comtoise  
Riz de camargue IGP aux petits légumes  
**Flan chocolat de Vieil Moutier**   
\*

Mercredi

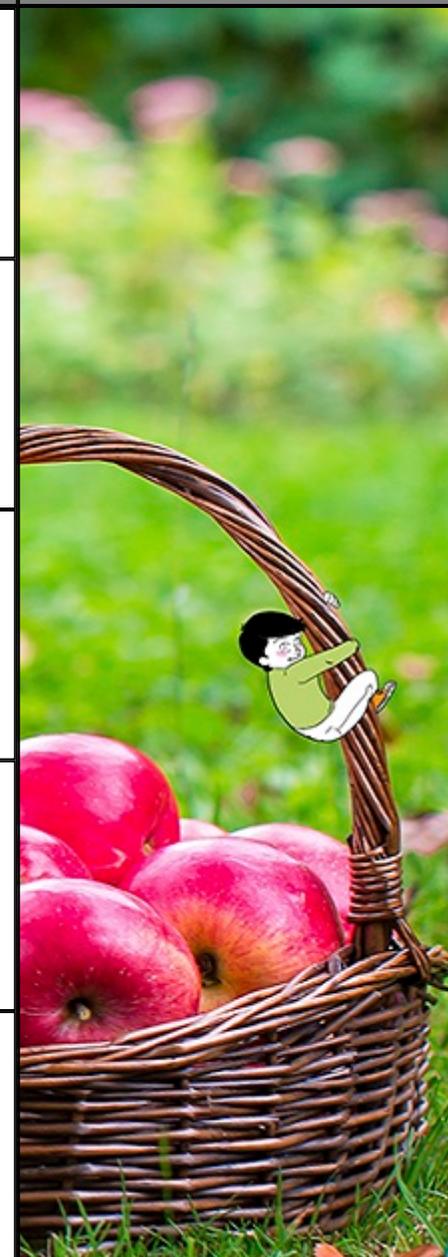
Endives - Vinaigrette  
Sauté de porc  - Sauce colombo  
/Omelette nature - Sauce colombo  
Gratin dauphinois  
Fruit de saison  
\*

Jeudi

**Carottes Bio** râpées  - Vinaigrette à l'échalote  
Parmentier de **lentilles vertes Bio** et butternut   
Pont l'Evêque AOP   
\*

Vendredi

Flamenkuche ( **farine Bio** )    
/Flamenkuche au fromage ( **farine Bio** )    
Poisson pané 100 % filet   
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur  
**Fruit de saison**   
\*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carbonara de porc	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives	Endive	
Epinards à la vache qui rit	Epinard, Crème de fromage, Oignon, Huile, Sel fin	Lait
Flamenkuche ( farine Bio)	Sel fin, Eau, Huile, Lardons fumés, Oignon, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Flamenkuche au fromage ( farine Bio )	Sel fin, Eau, Huile, Oignon, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Emmental, Mozzarella, Lait de vache, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Flan chocolat de Vieil Moutier	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Emmental, Eau, Lait de vache, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Parmentier de lentilles vertes Bio et butternut	Lentille verte, Sel fin, Brunoise de légumes , Purée de légumes et pdt, Courge butternut, Carotte, Chapelure, Eau, Emmental, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Poisson façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Sauce comtoise	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Échalote, Concentré de fruit, Farine de blé, Margarine	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de légumes	Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
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 sucré	Yaourt nature	Lait