

Menu tradition

Lundi

Endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette au miel
 Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce tomate
 /Quenelles natures - Sauce tomate
Haricots lingots du Nord Label Rouge 🍷 🍷 - Pommes de terre vapeur
 COMPOTE DE POMMES

Mardi

Potage Crécy 🍷
 Bolognaise de **lentilles Bio** 🍷
Torsades Bio 🍷 🍷 - **Emmental Bio** râpé 🍷
 yaourt aromatisé

Mercredi

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Waterzoi de poulet
 /Waterzoi de colin 🍷
Riz Bio créole 🍷
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🍷

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Ratatouille - **Boulghour Bio** 🍷
Banane Bio 🍷

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge 🍷
 /Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Gratin de poisson façon cotriade 🍷
 Pommes de terre vapeur
 Far breton aux pruneaux 🍷



Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de lentilles Bio	Ail, Carotte, Huile, Lentille verte, Oignon, Origan/Marjolaine, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri
Boulghour Bio	Boulgour, Huile, Sel fin	Gluten
COMPOTE DE POMMES	Yaourt aromatisé	Lait
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Far breton aux pruneaux	Arôme, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de poisson façon cotriade	Brunoise de légumes , Colin d'Alaska, Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Huile, Lait de vache, Laurier, Moule, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Thym, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage Crécy	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Torsades Bio	Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Gluten
Vinaigrette au miel	Eau, Huile, Miel, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Waterzoi de colin	Colin/Lieu, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait, Poissons
Waterzoi de poulet	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Emincé de poulet, Farine de blé, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait
yaourt aromatisé	Compote	