

## Menu tradition

Lundi

Chou fleur - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Chili sin carne  
 Riz de Camargue  
 Yaourt aromatisé  
**Orange Bio** 

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**)   
 Aiguillettes de poulet FR  - Sauce aigre douce  
 /Falafels - Sauce aigre douce  
**Haricots verts Bio** persillés   
 Buchette lait mélange  
 Gâteau Mexicain 

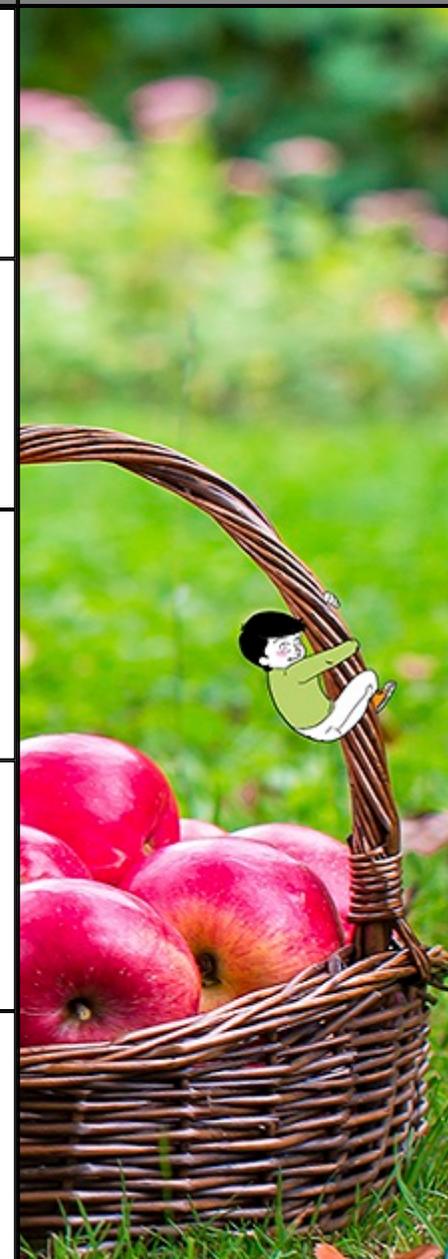
Mercredi

Jeudi

Velouté de poireaux   
 Sauté de poulet (régional)   - Sauce barbecue  
 /Palet végétarien maraîcher - Sauce barbecue  
**Coquillettes Bio**   
 Tomme grise  
 Clémentine

Vendredi

Salami pur porc - , cornichons  
 /Surimi - Sauce mayonnaise  
 Poisson blanc meunière  - , citron  
 Petits pois  
**Suisse sucré**   
 Cheesecake au citron





**Restaurant scolaire d'Ecorpain - Du 06/02/2023 au 10/02/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Cheesecake au citron	Concentré de fruit, Farine de blé, Fond de tarte sablé, Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Chili sin carne	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Chips	Chips	
Chou fleur	Chou fleur	
Clémentine	Clémentine	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Falafels	Falafels	Gluten
Fromage (pique-nique)	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau Mexicain	Farine de blé, Huile, Lait concentré, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Maïs, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale	Gluten, Oeufs
Petits pois	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Sel fin	
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Riz de Camargue	Huile, Oignon, Riz long, Sel fin	
Salami pur porc	Salami pur porc	
Sandwich fromage	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde	Beurre doux, Jambon de dinde, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sauce aigre douce	Ail, Ananas, Cassonade, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sauce Soja, Sel fin, Sucre cristal, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Soja, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sauce salée, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Soja
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de poulet (régional)	Sauté de poulet	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé , Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomme grise	Tomme	Lait
Velouté de poireaux	Eau, Lait de vache, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Eau, Huile, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait