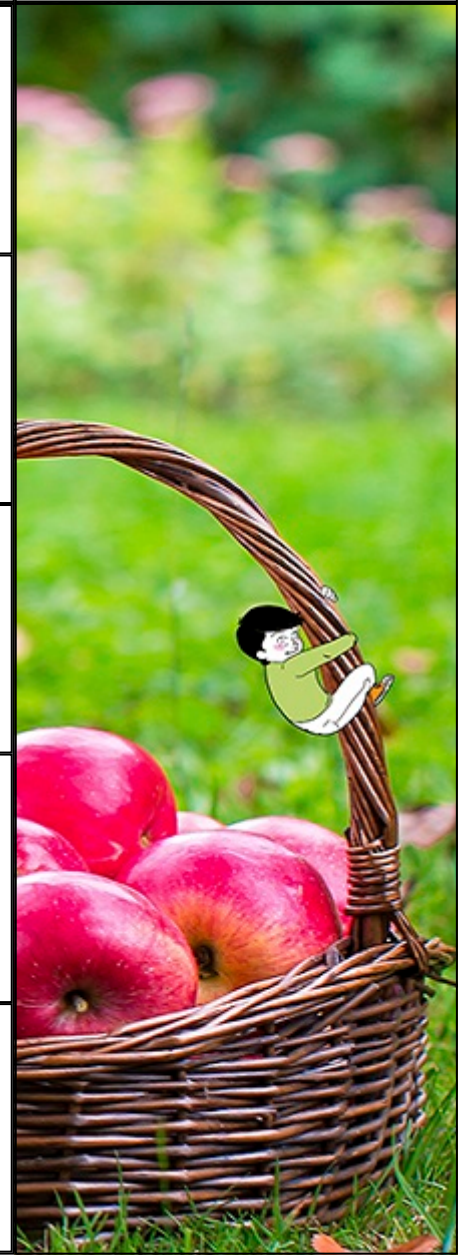


Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Carottes</b> râpées  - Vinaigrette                  Emincé de dinde FR  - Sauce chasseur                  /Filet de colin lieu  - Sauce tomate  <b>Coquillettes Bio</b>                   Coulommiers                  Compote pomme framboises</p>
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>)                   Omelette du chef au fromage  <b>Haricots verts Bio</b> persillés                   Tomme noire IGP                   Fruit de saison</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette                  Boulettes à l'agneau - Sauce barbecue                  /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue                  Purée de pommes de terre et patate douce                  Yaourt sucré                  Gâteau façon Lamington</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons                  /Nems de légumes                  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale                  Riz de Camargue IGP   <b>Saint Môret Bio</b>                   Fruit de saison</p>



Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulettes à l'agneau	Boulette d'agneau	Gluten, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Compote pomme	Compote	
Compote pomme framboises	Compote	
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Filet de colin lieu	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau façon Lamington	Beurre doux, Cacao, Eau, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Noix de Coco, Oeuf liquide entier, Sucre glace, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Omelette du chef au fromage	Emmental, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Sel fin	Lait, Oeufs
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre et patate douce	Eau, Patate douce, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Riz de Camargue IGP	Eau, Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Saint Môret Bio	Fromage portion	Lait
Sandwich fromage	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Emmental, Jambon de dinde, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Emmental, Jambon blanc, Pain viennois	Gluten, Lait
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce provençale	Ail, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Ratatouille, Sel fin, Tomate	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait