

## Menu tradition

Lundi




Chou fleur HVE  - Vinaigrette  
 Saucisse de Strasbourg  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Potatoes - Sauce ketchup  
**Emmental Bio**   
 Mousse au chocolat au lait

Mardi



Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Omelette du chef  
 Ratatouille  
 Saint Nectaire AOP   
**Banane Bio** 

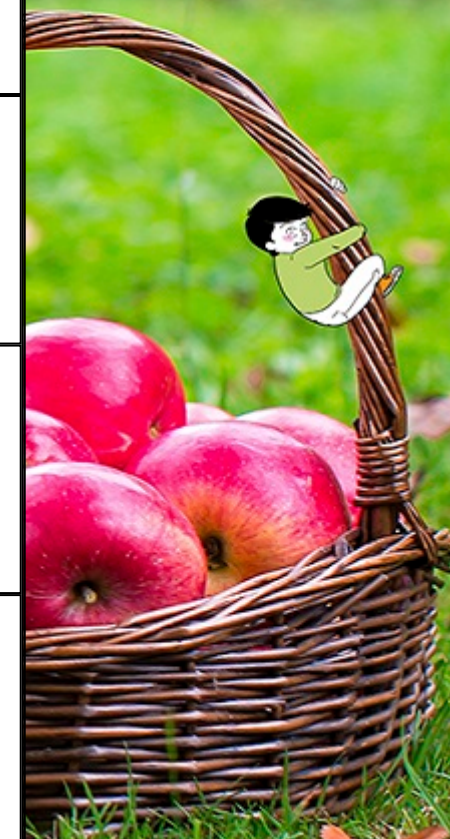
Mercredi

Jeudi

Mélange de carotte et chou râpé  - Sauce façon remoulade  
 Lasagnes de boeuf   
 /Lasagnes au **soja Bio**   
 Madeleine  
 Compote fraîche pomme banane 

Vendredi

Cake à l'emmental du chef  - Sauce mayonnaise  
 Médaillon de merlu MSC  - Sauce crème  
 Petits pois au jus  
**Saint Môret Bio**  
 Ananas au sirop





Restaurant scolaire d'Ecorpain - Du 16/10/2023 au 20/10/2023

***Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.***

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas au sirop	Ananas	
Banane Bio	Banane	
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Cake à l'emmental du chef	Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur HVE	Chou fleur, Sel fin	
Compote fraîche pomme banane	Banane, Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Compote pomme	Compote	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Lasagnes au soja Bio	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Lasagnes de boeuf	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Médailillon de merlu MSC	Merlu	Poissons
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette du chef	Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Sel fin	Lait, Oeufs
Perles de pâtes	Huile, Perles, Sel fin	Gluten
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois au jus	Eau, Huile, Oignon, Persil, Petit pois, Poivre blanc, Sel fin	
Potatoes	Potatoes	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Saint Môret Bio	Fromage portion	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	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 crème	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce ketchup	Ketchup	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites