



## Menu tradition

Lundi


Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Bolognaise de **soja Bio**  
**Coquillettes Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
 Liégeois chocolat

Mardi

Taboulé libanais  
 Rôti de **boeuf**   - Sauce aux oignons  
 /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons  
 Pommes de terre noisette  
 Chantailou  
 Compote fraîche **pomme Bio**  

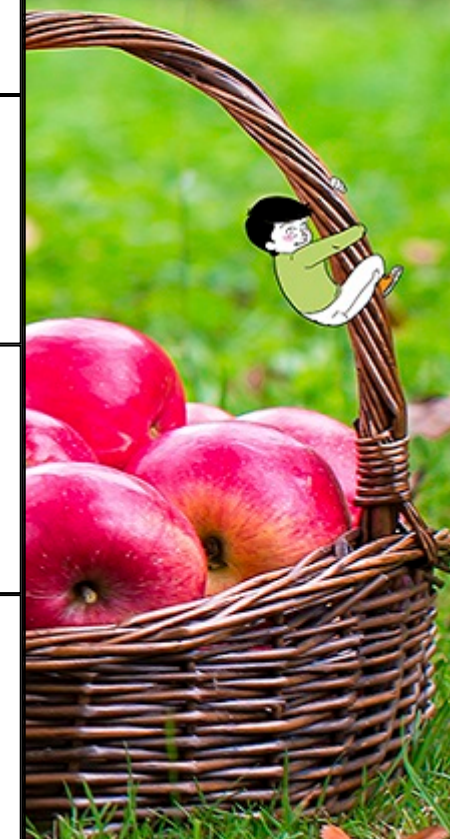
Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge   
 /Crêpe aux champignons  
 Marmite de poisson façon cotriade  
 /Quenelle nature  
 Mélange de pommes de terre et chou fleur béchamel  
 Crème anglaise  
 Far breton nature du chef

Vendredi

Potage Crécy (**Carottes**)    
 Chipolata Label Rouge grillée   
 /Nuggets végétarien de blé  
**Lentilles Bio** au jus   
 Montcadi  
**Banane Bio** 





**Restaurant scolaire d'Ecorpain - Du 13/03/2023 au 17/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de soja Bio	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Chantailou	Fromage portion	Lait
Chipolata Label Rouge grillée	Chipolata	
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Crêpe aux champignons	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Far breton nature du chef	Arôme, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage (pique-nique)	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Huile, Laurier, Lentille verte, Oignon, Sel fin, Thym	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Marmite 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
Montcadi	Tomme	Lait
Mélange de pommes de terre et chou fleur béchamel	Bouillon de légumes, Chou fleur, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Potage Crécy (Carottes)	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
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

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Sauce aux oignons	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Sauce aux oignons	Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Taboulé libanais	Boulgour, Concentré de fruit, Huile, Menthe, Oignon, Persil, Tomate	Gluten, Sulfites