

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
Gratin de gnocchis à la provençale
Fruit de saison

Mardi

Soupe douceur à la tomate 🍲
Poisson blanc meunière 🐟
Brocolis HVE et pommes de terre 🥔
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍰

Mercredi

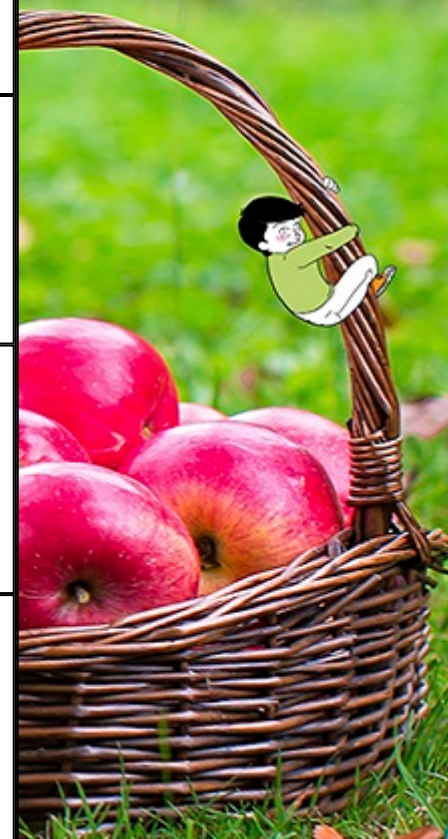
Salade coleslaw - Sauce rémoulade
Sauté de porc 🇫🇷 - Façon marengo
/Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons
Riz Bio créole 🌱
Crème dessert vanille

Jeudi

Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59) 🥕
Bolognaise de **boeuf Bio** 🌱 🇫🇷
/Bolognaise de légumes et **pois chiche Bio** 🌱
Spaghetti - **Emmental Bio** râpé 🌱
Banane Bio 🌱

Vendredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette
/Fricassée de poisson 🐟 - Sauce façon blanquette
Purée **de potiron** et pommes de terre 🥔
Far breton 🍲



ROEULX ECOLE SAINT REMY T 25 - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Bolognaise de boeuf Bio	Ail, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de légumes et pois chiche Bio	Ail, Carotte, Céleri, Courgette, Farine de blé, Huile, Navet, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Brocolis HVE et pommes de terre	Brocoli, Eau, Huile, Oignon, Pomme de terre, Sel fin	
Carottes râpées	Carotte	
Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Patate douce, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Far breton	Beurre doux, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sel fin, Sucre semoule, Sucre vanillé	Gluten, Lait, Oeufs
Façon marengo	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Purée de potiron et pommes de terre	Carotte, Courge potiron, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Sauce façon blanquette	Bouillon de volaille, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Eau, Oignon, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Lait, Sulfites
Spaghetti	Eau, Huile, Sel fin, Spaghettis	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Bouillon de légumes, Eau, Endive, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sucre cristal	Céleri, Lait, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites