

Menu tradition

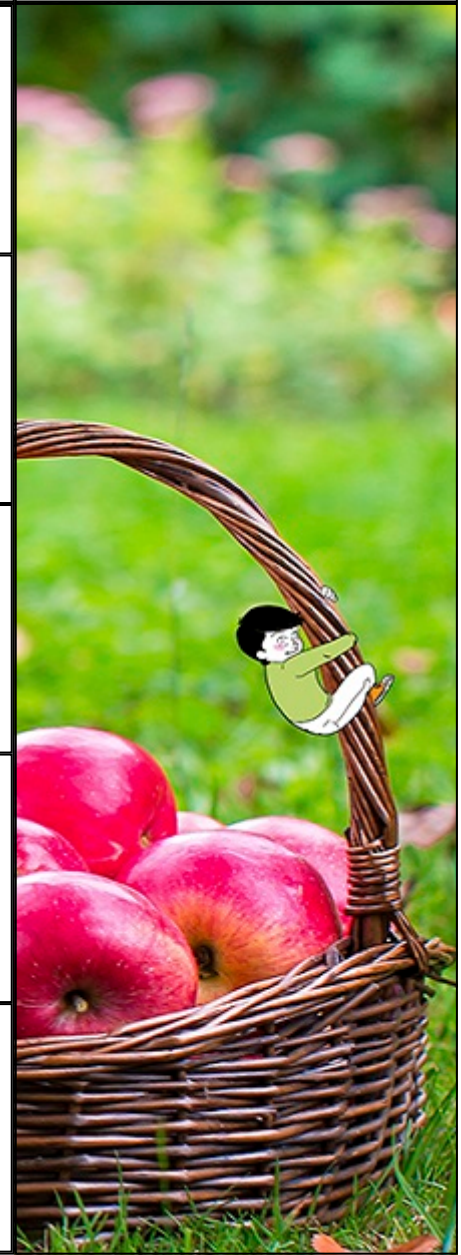


Lundi	<p>Salade de coquillettes , tomates et maïs - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet </p> <p>Courgettes et pommes de terre à la béchamel</p> <p>Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) </p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au poivron</p> <p>Raviolis au boeuf</p> <p>/Ravioles ricotta épinards BIO </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Chili con carné</p> <p>/Chili sin carné</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Yaourt sucré</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette - Jus de pomme (régional)</p> <p>Lasagnes moelleuses du chef </p> <p>/Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes </p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Ratatouille - Semoule Bio </p> <p>Compote pomme Bio </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 29/08/2022 au 02/09/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Chili con carné	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Muscade, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tabasco, Tomate	Gluten
Chili sin carné	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Compote pomme Bio	Compote	
Courgettes et pommes de terre à la béchamel	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Jus de pomme (régional)	Jus de fruit/légume	
Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Carotte, Curry, Emmental, Farine de blé, Herbes de provence, Julienne de légumes, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Lentille verte, Margarine, Muscade, Oignon, Origan/Marjolaine, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Lasagnes moelleuses du chef	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
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Ravioles ricotta épinards BIO	Ail, Bouillon de légumes, Ciboulette, Eau, Lait de vache, Pâte fourrée, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Lait
Raviolis au boeuf	Ravioli	Céleri, Gluten
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade de coquillettes, tomates et maïs	Coquillettes, Ketchup, Maïs, Tomate	Gluten
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tarte au fromage	Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au poivron	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Poivron vert, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition



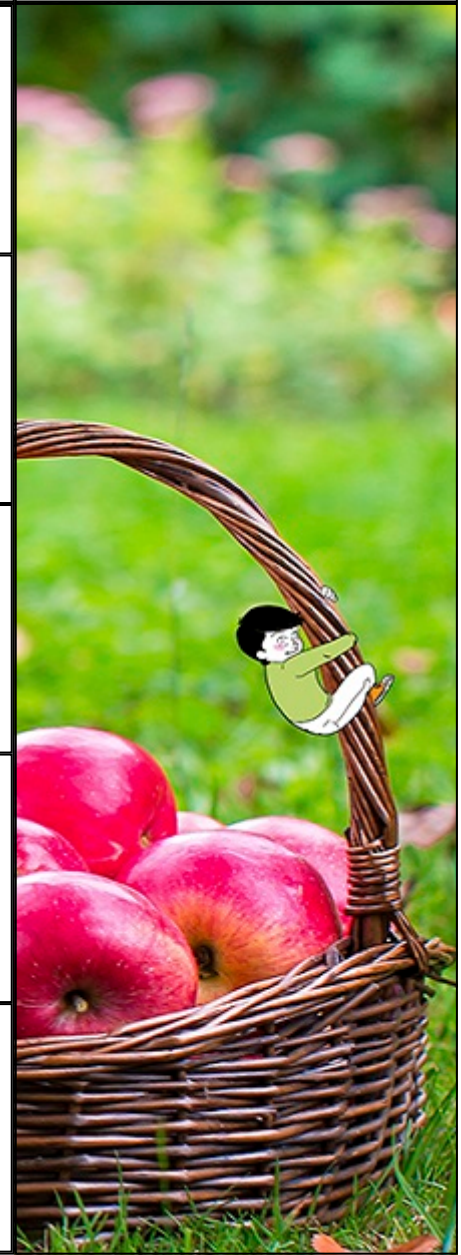
Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Chipolatas Label Rouge grillée </p> <p>/Nuggets végétarien de maïs</p> <p>Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre </p> <p>Banane Bio </p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Bolognaise de légumes et pois chiche Bio </p> <p>Torsades Bio </p> <p>Fromage blanc - sucre</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché de boeuf VBF </p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre béchamel</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette</p> <p>Marmite de colin - Sauce crustacés</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois vanille</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde - Façon marengo</p> <p>/Poisson pané 100 % filet </p> <p>Riz Bio aux petits légumes </p> <p>Tarte au chocolat </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 05/09/2022 au 09/09/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
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
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chipolatas Label Rouge grillée	Chipolata	
Concombre	Concombre	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de courgettes et pommes de terre béchamel	Ail, Courgette, Eau, Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Emincé de dinde	Emincé de dinde	
Façon marengo	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre	Bouillon de légumes, Chou fleur, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Laitue	Salade laitue	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Nuggets végétarien de maïs	Nugget végétal	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Eau, Huile, Riz indica, Sel fin	Céleri
Sauce crustacés	Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	
Tarte au chocolat	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Farine de blé, Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Sel fin, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates	Tomate	
Torsades Bio	Huile, Oignon, Torti	Gluten
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Eau, Estragon, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
sucre	Sucre semoule	

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes, céleri et courgettes râpés 🍷</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce paprika</p> <p>/Filet de hoki 🍷 - Sauce paprika</p> <p>Haricots verts Bio persillés 🍷 - Pommes de terre vapeur</p> <p>Vache qui rit Bio 🍷</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷 - Sauce niçoise</p> <p>/Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise</p> <p>Semoule Bio 🍷</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Rôti de porc 🇫🇷 - Sauce au jus</p> <p>/Poisson pané 100 % filet 🍷</p> <p>Brocolis HVE 🍷 - Pommes de terre vapeur</p> <p>Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) 🍷</p>
Jeudi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar 🍷</p> <p>Melon</p>
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain 🍷</p> <p>Fricassée de poisson 🍷 - Sauce aurore</p> <p>Riz Bio Pilaf 🍷</p> <p>Fruit de saison</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 12/09/2022 au 16/09/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis HVE	Brocoli, Sel fin	
Carottes, céleri et courgettes râpés	Carotte, Céleri, Courgette, Persil	Céleri
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Feuilleté napolitain	Emmental, Garniture pizza, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Roux blanc, Thon au naturel	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Filet de hoki	Hoki	Poissons
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar	Ail, Carotte, Champignon de Paris, Cheddar, Chou fleur, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Penne, Poivre blanc, Sel fin	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Melon	Melon	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre	
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc	Rôti de porc	
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce aurore	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce niçoise	Anchois, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Olives noires, Tomate	Gluten
Sauce niçoise	Anchois, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Olives noires, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Paprika, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette au pesto	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sauce pesto, Sel fin, Vinaigre de vin	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition



Lundi	<p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>/Poisson pané 100 % filet </p> <p>Courgettes et pommes de terre à la béchamel</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Riz Bio sénégalais </p> <p>Camembert Bio </p>
Mercredi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Waterzoi de poulet</p> <p>/Curry de carottes et pois chiche Bio </p> <p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette Caesar</p> <p>Hachis parmentier de boeuf</p> <p>/Parmentier de poisson</p> <p>Pastèque</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet - Sauce ketchup (bouteille)</p> <p>Penne Bio - Emmental Bio râpé </p> <p>Roulé à la confiture </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 19/09/2022 au 23/09/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Courgettes et pommes de terre à la béchamel	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Curry de carottes et pois chiche Bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Céréales gourmandes Bio	Bouillon de légumes, Eau, Huile, Mélange de céréales, Sel fin, Semoule de blé	Céleri, Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Laitue	Salade laitue	
Parmentier de poisson	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Emmental, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Quenelle, Sel fin	Lait, Poissons, Sulfites
Pastèque	Pastèque	
Penne Bio	Huile, Penne, Sel fin	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Riz Bio sénégalais	Carotte, Huile, Oignon, Ratatouille, Riz indica, Sel fin, Tomate	
Roulé à la confiture	Confiture, Génoise feuille, Sucre glace	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce ketchup (bouteille)	Ketchup	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette Caesar	Ail, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Parmesan, Sauce anglaise, Vinaigre de vin	Lait, Oeufs, Sulfites
Waterzoi de poulet	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Emincé de poulet, Farine de blé, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition



Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau FR - Sauce moutarde /Flan de légumes à la méridionale Petits pois, carottes et pommes de terre Yaourt sucré</p>
Mardi	<p>Concombre - féta - Vinaigrette Nuggets végétarien de maïs - Sauce tomate Perles de blé Banane Bio </p>
Mercredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Éclair chocolat</p>
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette au poivron Poulet et riz Bio façon paëlla /Poisson et riz Bio façon paëlla Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p>
Vendredi	<p>Pizza au fromage Rôti de porc - Sauce barbecue /Omelette - Sauce barbecue Pommes de terre noisette - phx Fruit de saison</p>



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 26/09/2022 au 30/09/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Carottes râpées	Carotte	
Concombre	Concombre	
Céleri râpé	Céleri	Céleri, Sulfites
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Flan de légumes à la méridionale	Ail, Carotte, Crème fraîche, Curry, Emmental, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Poêlée, Poivre gris	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Nuggets végétarien de maïs	Nugget végétal	
Omelette	Lait de vache, Oeuf liquide entier	Lait, Oeufs
Paupiette de veau FR	Paupiette de veau	
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pizza au fromage	Eau, Emmental, Fond de pizza, Oignon	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Poisson et riz Bio façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz d'or, Riz indica, Sel fin, Tomate	Mollusques, Poissons
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Poulet et riz Bio façon paëlla	Carotte, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sauté de poulet, Sel fin, Tomate	Crustacés, Mollusques
Rôti de porc	Rôti de porc	
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 moutarde	Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Moutarde, Oignon, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au poivron	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Poivron vert, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
féta	Feta	Lait
phx	Emballage / usage unique / matériel nettoyage	
Éclair chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

Menu tradition



Lundi	<p>Perles de pâtes - Sauce façon cocktail Saucisse de Toulouse grillée /Poisson pané 100 % filet 🐟 Lentilles bio aux carottes - Pommes de terre vapeur Compote pomme</p>
Mardi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry Boulettes de boeuf Bio 🇫🇷 - Sauce tomate /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate Penne Carré Liqueuil</p>
Mercredi	<p>Velouté de légumes Rôti de dinde - Sauce curcuma /Fricassée de poisson 🐟 - Sauce curcuma Riz Bio Pilaf 🌾 Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette Fromage blanc - , sucre vergeoise</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce barbecue Semoule Bio 🌾 Tarte au sucre 🍰</p>



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 03/10/2022 au 07/10/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf Bio	Boulette de boeuf	Soja
Carottes râpées	Carotte	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc	
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Raclette, Sel fin	Gluten, Lait
Lentilles bio aux carottes	Carotte, Eau, Huile, Lentille verte, Oignon, Thym	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Penne	Eau, Huile, Penne, Sel fin	
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce façon cocktail	Ketchup, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tarte au sucre	Beurre doux, Crème pâtissière, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonat, Sucre cristal, Vergeoise	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Eau, Navet, Oignon, Purée de légumes et pdt	Céleri, Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au curry	Curry, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites