

Menu tradition



Lundi	<p>Betteraves - Vinaigrette Raviolis au boeuf /Ravioles ricotta épinards BIO Emmental râpé Compote de pommes en pot</p>
Mardi	<p>Endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette Caesar Nuggets de poulet pané /Filet de poisson pané Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup Fruit de saison </p>
Mercredi	<p>Salade de coquillettes , tomates et maïs Poisson blanc meunière Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre Cantal AOP </p>
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur Jambalaya de légumes Riz Bio créole Yaourt aromatisé</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Carbonara de porc /Poisson façon carbonara Macaronis des Hauts de France - Emmental Bio râpé Galette des rois frangipane</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 02/01/2023 au 06/01/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves	Betterave	
Betteraves Bio	Betterave	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carbonara de porc	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Compote de pommes en pot	Compote	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Emmental râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Galette des rois frangipane	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
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
Jambalaya de légumes	Ail, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Huile, Oignon, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Tomate	
Macaronis des Hauts de France	Eau, Huile, Macaronis, Sel fin	Gluten
Nuggets de poulet pané	Nuggets	Gluten
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Poisson façon carbonara	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Crème fraîche, Eau, Fumet de poisson, Lait de vache, Muscade, Roux blanc	Gluten, Lait, Poissons
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Potage façon cultivateur	Carotte, Céleri, Chou vert, Eau, Navet, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Lait, Sulfites
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 créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Salade de coquillettes , tomates et maïs	Coquillettes, Ketchup, Maïs, Tomate	Gluten
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette Caesar	Ail, Eau, Huile, Moutarde, Parmesan, Sauce anglaise, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Soupe à l'**oignon** 🍷
 Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes
 /Fricassée de poisson 🍷 - Sauce aux herbes
Haricots verts Bio persillés 🍷 - Pommes de terre vapeur
 Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🍷

Mardi

Pâté de campagne Label Rouge 🍷
 /Surimi - Sauce façon cocktail
 Bolognaise de boeuf 🍷
 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🍷
 Torsades
Orange Bio 🍷

Mercredi

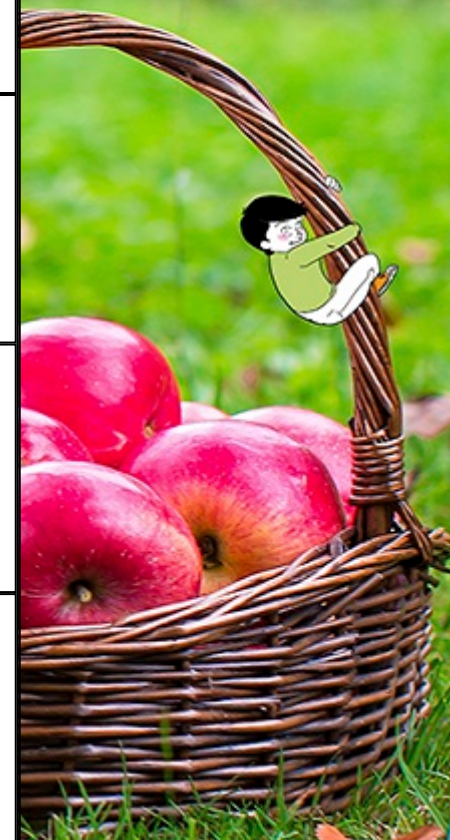
Crêpe au fromage
 Fricassée de poisson 🍷 - Sauce citron
 Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 🍷
 Fruit de saison

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 🍷
 Palet végétarien - Sauce italienne
Riz Bio sénégalais 🍷
 Yaourt aux fruits

Vendredi

Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍷 - , lardons - , dés d'emmental
 /**Chou blanc** râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍷 - , dés d'emmental
 Sauté de porc 🍷 - Sauce champignons
 /Quenelles natures - Sauce champignons
 Spaetzles
 Gâteau aux pommes façon streusel 🍷

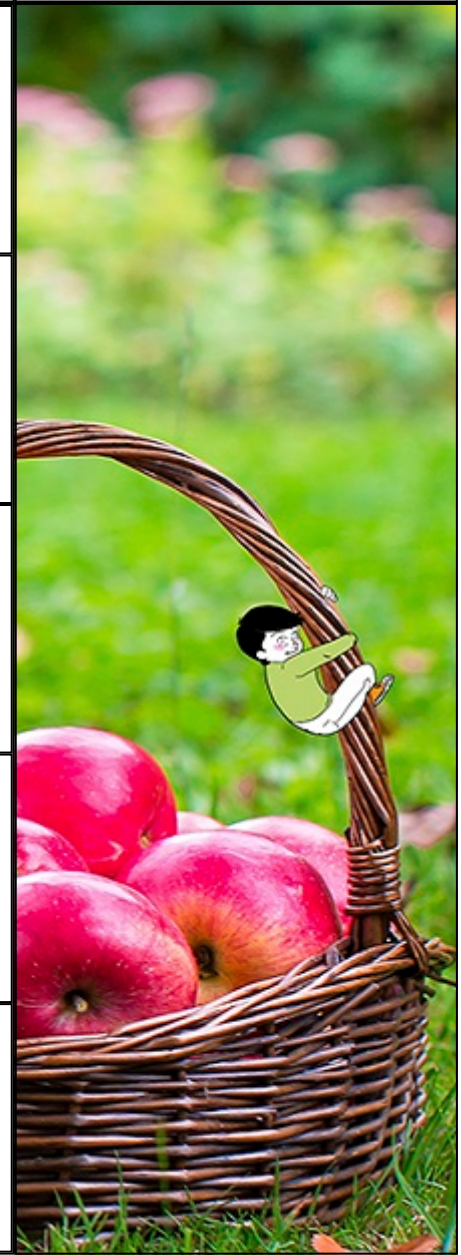


**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 09/01/2023 au 13/01/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, dés d'emmental	Emmental	Lait
, lardons	Lardons fumés	
Bolognaise de boeuf	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Ail, Carotte, Céleri, Courgette, Farine de blé, Huile, Navet, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59)	Chou blanc, Vinaigre de vin	
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau aux pommes façon streusel	Beurre doux, Cannelle, Cassonade, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Pomme, Sucre vanillé	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Orange Bio	Orange	
Palet végétarien	Galette panée	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio sénégalais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Ratatouille , Riz indica, Sel fin, Tomate	
Sauce aux herbes	Arôme, Ciboulette, Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sel fin	Gluten, Poissons
Sauce aux herbes	Arôme, Ciboulette, Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin	Gluten, Poissons
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce citron	Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce façon cocktail	Ketchup, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce italienne	Ail, Basilic, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sucre semoule, Tomate	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
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
Soupe à l'oignon	Arôme, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Sulfites
Spaetzles	Spaetzle	Gluten, Oeufs
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Torsades	Sel fin, Torti	Gluten, Lait
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette à l'orange Paupiette de veau - Sauce échalotes /Marmite de poisson - Sauce échalotes Pommes de terre noisette Camembert Bio </p>
Mardi	<p>Céleri rave râpé - Sauce rémoulade Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar Yaourt sucré</p>
Mercredi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf - Sauce brune /Boulettes de soja - Sauce brune Perles de blé Gaufre de Liège</p>
Jeudi	<p>Potage de potimarron Rôti de dinde - Sauce curcuma /Chili sin carne, haricots rouges Bio Riz aux petits légumes Compote de pommes en pot</p>
Vendredi	<p>Goyère emmental comté Filet de poisson pané Epinards béchamel - Pommes de terre vapeur Banane Bio </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 16/01/2023 au 20/01/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Chili sin carne, haricots rouges Bio	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Mais, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Sésame
Compote de pommes en pot	Compote	
Céleri rave râpé	Céleri	Céleri, Sulfites
Epinards béchamel	Bouillon de légumes, Eau, Epinard, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs
Goyère emmental comté	Comté, Eau, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Roux blanc	Gluten, Lait, Oeufs
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
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Sulfites
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage de potimarron	Carotte, Courge potiron, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce brune	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce échalotes	Arôme, Eau, Échalote, Farine de blé, Fond brun, Huile	Gluten
Sauce échalotes	Arôme, Carotte, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile	Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition

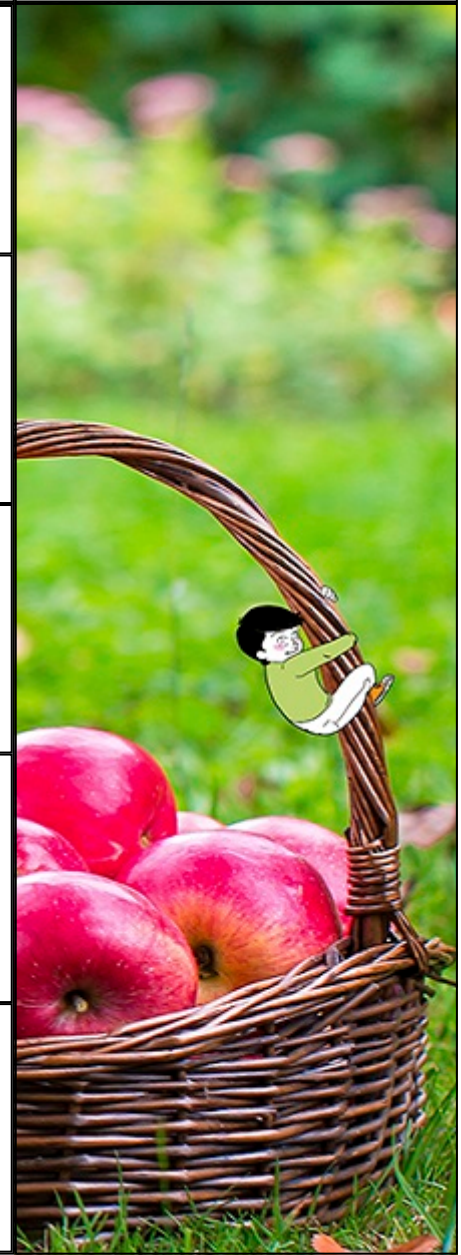


Lundi	<p>Velouté d'endives au fromage fondu 🍴🌱</p> <p>Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes à l'étuvée</p> <p>/Curry de carottes et pois chiches bio 🌱</p> <p>Semoule Bio 🌱</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍴</p>
Mardi	<p>Salade batavia - Vinaigrette</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p>
Mercredi	<p>Taboulé (semoule Bio) 🌱</p> <p>Normandin de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo</p> <p>/Omelette nature - Sauce Marengo</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre 🍴</p> <p>Tomme noire IGP 🌱</p>
Jeudi	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Marmite de poisson 🍴 - Sauce paprika</p> <p>Macaronis des Hauts de France 🍴 - Emmental râpé</p> <p>Kiwi Bio 🌱</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>/Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Moelleux chocolat 🍴</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 23/01/2023 au 27/01/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Aiguillettes de poulet	Sauté de poulet	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes à l'étuvée	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin, Thym	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Curry de carottes et pois chiches bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Emmental râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de carottes et pommes de terre	Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Macaronis des Hauts de France	Eau, Huile, Macaronis, Sel fin	Gluten
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Moelleux chocolat	Chocolat noir, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Normandin de veau	Burger de veau	
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Petits pois carottes et pommes de terre	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce Marengo	Ail, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce au curry	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Soupe de pois cassés	Ail, Carotte, Eau, Oignon, Poireau, Pois cassés, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Velouté d'endives au fromage fondu	Crème de fromage, Eau, Endive, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Sucre semoule	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Menu tradition



Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce à la lombarde</p> <p>/Quenelles natures - Sauce à la lombarde</p> <p>Coudes rayés 🍷 - Emmental Bio râpé 🌿</p> <p>Fruit de saison 🍎</p>
Mardi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝</p> <p>Poisson blanc meunière 🐟</p> <p>Ratatouille - Riz Bio Pilaf 🌿</p> <p>Vache qui rit Bio 🌿</p>
Mercredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce normande</p> <p>/Marmite de poisson 🐟 - Sauce normande</p> <p>Frites des Hauts de France 🍷</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Chipolatas Label Rouge grillée 🐟</p> <p>/Nuggets de poisson</p> <p>Purée de chou fleur et pommes de terre</p> <p>Crêpe nature</p>
Vendredi	<p>Potage poireaux du Ternois (62) et pommes de terre 🍷</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 30/01/2023 au 03/02/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Chipolatas Label Rouge grillée	Chipolata	
Coudes rayés	Coudes rayés, Eau, Huile, Sel fin	
Crêpe nature	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Pizza au fromage	Fond de pizza, Mozzarella, Oignon	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière	Poisson préparé	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Potage poireaux du Ternois (62) et pommes de terre	Eau, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Purée de chou fleur et pommes de terre	Chou fleur, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade de perles de pâtes napolitaine	Eau, Huile, Moutarde, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Thon au naturel, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce normande	Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Pomme	Gluten, Lait, Poissons
Sauce normande	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Pomme	Céleri, Gluten, Lait
Sauce à la lombarde	Crème fraîche, Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivron rouge, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce à la lombarde	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivron rouge, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Velouté de légumes 🍴
Chili sin carne
Riz Bio créole 🌿
Yaourt sucré

Mardi

Salade mée - Vinaigrette
Wrap - Garniture Fajitas poulet, crème, sauce aux épices - Cheddar râpé
/Wrap - Garniture fajitas poisson, crème, sauce aux épices - Cheddar râpé
Banane Bio 🌿

Mercredi

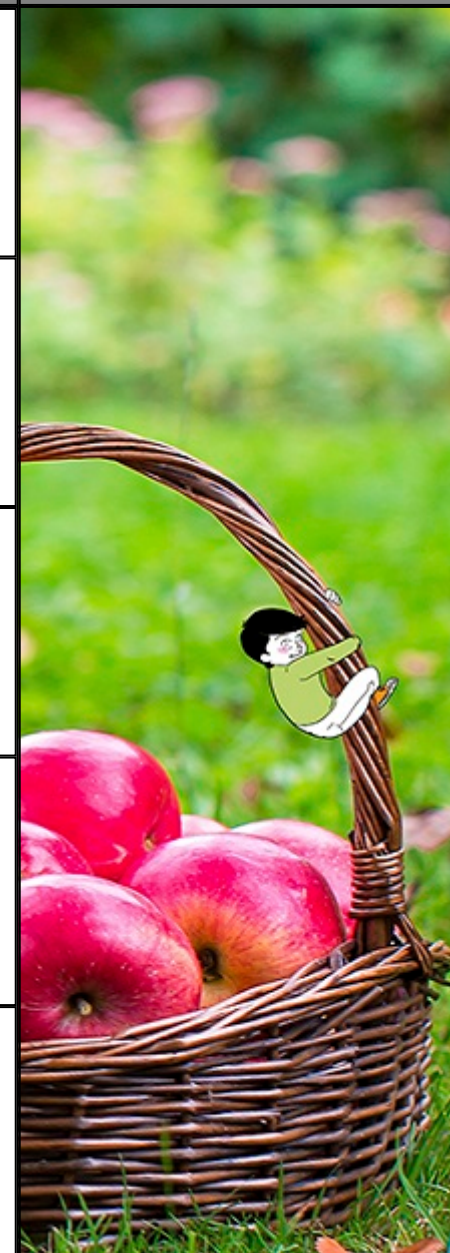
Céleri rave râpé 🌿 - Sauce rémoulade
Rôti de porc Label Rouge 🍴 - Sauce aigre douce
/Fricassée de poisson 🍴 - Sauce aigre douce
Brocolis aux oignons - Pommes de terre vapeur
Fromage blanc nature - sucre

Jeudi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🌿 - Vinaigrette
Lasagnes moelleuses du chef 🍴
/Lasagnes de légumes
Fruit de saison

Vendredi

Potage potiron Vincent Bouteilleux d'Aix en Templeuve (59) 🍴
Sauté de poulet (régional) 🌿 🍴 - Sauce barbecue
/Fricassée de poisson 🍴 - Sauce barbecue
Petits pois carottes et pommes de terre 🍴
Cookies gourmands aux éclats de chocolat 🍴



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -
Du 06/02/2023 au 10/02/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Brocolis aux oignons	Brocoli, Eau, Huile, Oignon, Sel fin	
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Cheddar râpé	Cheddar	Lait
Chili sin carne	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Mais, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Cookies gourmands aux éclats de chocolat	Beurre doux, Chocolat noir, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri rave râpé	Céleri	Céleri, Sulfites
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Garniture Fajitas poulet, crème, sauce aux épices	Crème fraîche, Curry, Emincé de poulet, Mélanges d'épices, Ratatouille	Lait
Garniture fajitas poisson, crème, sauce aux épices	Colin d'Alaska, Crème fraîche, Curry, Mélanges d'épices, Ratatouille	
Lasagnes de légumes	Ail, Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Julienne de légumes, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
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
Petits pois carottes et pommes de terre	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)	Carotte, Courge potiron, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Sauce aigre douce	Ail, Ananas, Cassonade, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sauce Soja, Sel fin, Sucre cristal, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Soja, Sulfites
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 rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de poulet (régional)	Sauté de poulet	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Eau, Navet, Oignon, Purée de légumes et pdt	Céleri, Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Wrap	Tortilla/Wrap	Gluten, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
sucre	Sucre semoule	