

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  <b>Penne Bio</b> aux trois fromages (<b>emmental Bio</b>)                   Salade de fruits au sirop</p>
<b>Mardi</b>	<p>Potage façon cultivateur                   Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole                  /Marmite de colin  - Sauce espagnole  <b>Haricots verts Bio</b> persillés  - Pommes de terre vapeur                  Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) </p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine                   Merguez grillée - Façon couscous                  /Galette végétarienne - Façon couscous                  Légumes couscous - <b>Semoule Bio</b>                   Saint Nectaire AOP </p>
<b>Jeudi</b>	<p><b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade                  Fricassée de merlu  - Sauce au curry                  Riz aux petits légumes                   Yaourt sucré</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Flamiche aux poireaux                   Paupiette de veau  - Sauce champignons                  /Omelette nature - Sauce champignons                  Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise  <b>Orange Bio</b> </p>


**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 27/02/2023 au 03/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flamiche aux poireaux	Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure de boulangerie fraîche, Oeuf liquide entier, Poireau, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Légumes couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Paprika, Sel fin, Tomate	Céleri
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Merguez grillée	Merguez	Fruits à coques
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Bleu, Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Mozzarella, Oignon, Penne, Poivre blanc, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Carotte, Céleri, Chou vert, Eau, Navet, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Lait, Sulfites
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz indica, Sel fin	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade de perles de pâtes napolitaine	Eau, Huile, Moutarde, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Thon au naturel, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde
Sauce au curry	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin	Gluten, Poissons

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce espagnole	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Huile, Jus de veau, Oignon, Poivron vert, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce espagnole	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivron vert, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
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

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
Saucisse de volaille  
/Beignets de calamars à la romaine  
Purée de pommes de terre et butternut  
Fromage blanc nature - sucre




Mardi

Velouté de courgettes au fromage fondu   
Jambon blanc Label Rouge  - Sauce ketchup  
/Omelette nature - Sauce ketchup  
**Coquillettes Bio**   
Fruit de saison




Mercredi

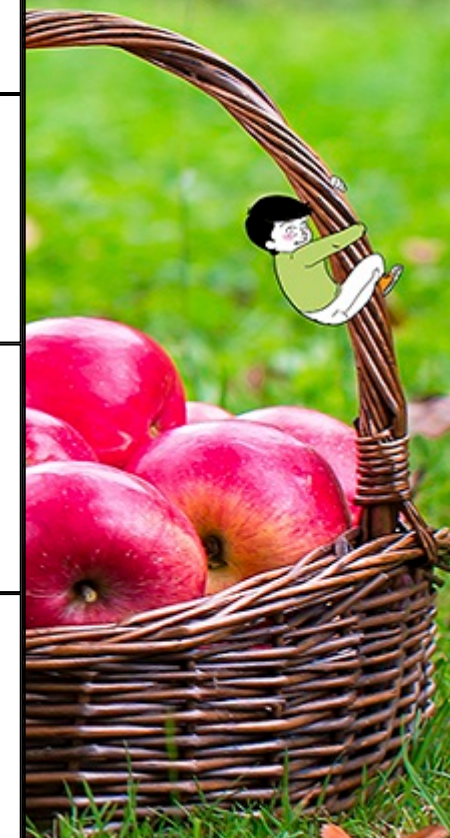
Crêpe au fromage  
Normandin de veau   
/Bâtonnets de fromage  
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre   
Compote pomme

Jeudi

Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59)   
Bouchées mozzarella tomate basilic  
**Riz Bio** sénégalais   
**Edam Bio** 

Vendredi

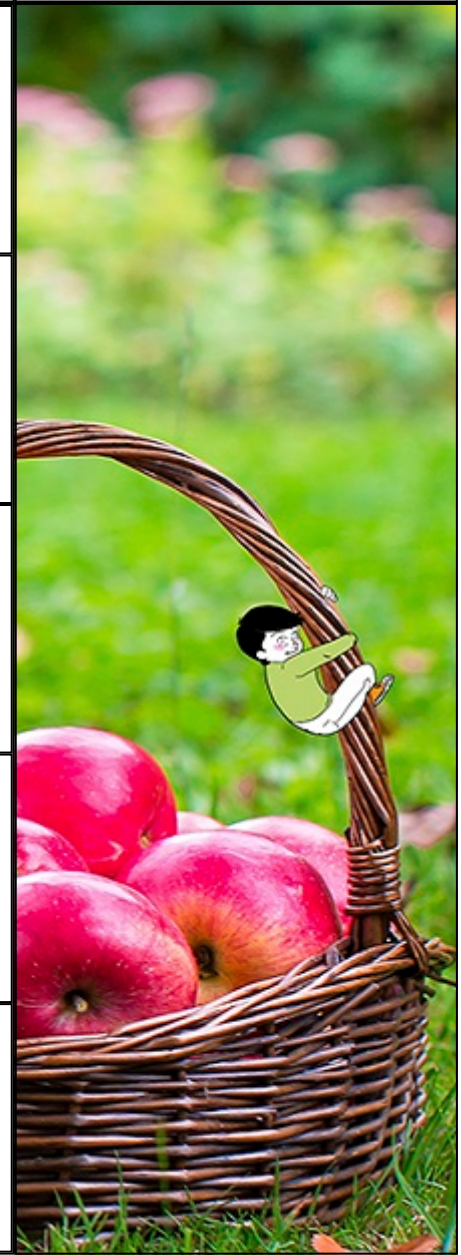
**Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)**  - Vinaigrette aux fines herbes  
Filet de poisson pané   
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur  
Cookies gourmands aux éclats de chocolat 



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 06/03/2023 au 10/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Compote pomme	Compote	
Cookies gourmands aux éclats de chocolat	Beurre doux, Chocolat noir, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage blanc nature	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
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Normandin de veau	Burger de veau	
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio sénégalais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Ratatouille , Riz indica, Sel fin, Tomate	
Sauce ketchup	Ketchup	
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	
Velouté d'endives de la ferme du Mélandois (59)	Bouillon de légumes, Eau, Endive, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sucre cristal	Céleri, Lait, Sulfites
Velouté de courgettes au fromage fondu	Ail, Courgette, Crème de fromage, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Eau, Estragon, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
sucre	Sucre semoule	

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Endives de la ferme du Mélantois (59)</b> 🍷 - Vinaigrette au miel</p> <p>Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce tomate</p> <p>/Quenelles natures - Sauce tomate</p> <p><b>Haricots lingots du Nord Label Rouge</b> 🍷 🍷 - Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Potage Crécy</b> 🍷</p> <p>Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> 🍷</p> <p><b>Torsades Bio</b> 🍷 🍷 - <b>Emmental Bio</b> râpé 🍷</p> <p>Compote pomme</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Céleri râpé</b> 🍷 - Sauce rémoulade</p> <p>Waterzoi de poulet</p> <p>/Waterzoi de colin 🍷</p> <p><b>Riz Bio</b> créole 🍷</p> <p><b>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )</b> 🍷</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Ratatouille - <b>Boulghour Bio</b> 🍷</p> <p><b>Banane Bio</b> 🍷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge 🍷</p> <p>/Salade verte - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Gratin de poisson façon cotriade 🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Far breton aux pruneaux 🍷</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 13/03/2023 au 17/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de lentilles Bio	Ail, Carotte, Huile, Lentille verte, Oignon, Origan/Marjolaine, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Compote pomme	Compote	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Far breton aux pruneaux	Arôme, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin 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
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )	Mousse sucrée	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage Crécy	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
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, 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, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Torsades Bio	Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Gluten
Vinaigrette au miel	Eau, Huile, Miel, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Waterzoi de colin	Colin/Lieu, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait, Poissons
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



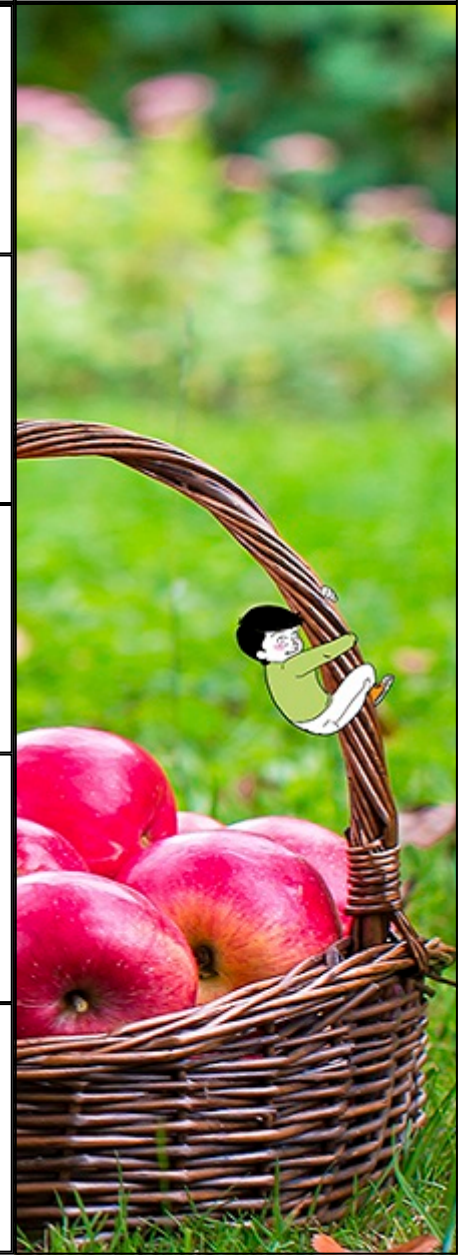
<b>Lundi</b>	<p>Potage Dubarry  <b>Sauté de poulet des Hauts de France</b> 🍴 - Sauce milanaise                  /Boulettes de soja - Sauce milanaise                  Petits pois, carottes et pommes de terre  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre                  Marmite de merlu 🍴 - Sauce américaine  <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌱                  Yaourt sucré</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise                  Rôti de dinde - Sauce curcuma                  /Omelette nature - Sauce curcuma  <b>Frites des Hauts de France</b> 🍴  <b>Fruit de saison</b> 🍎</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Soupe douceur à la tomate 🍴                  Carbonara de porc                  /Poisson façon carbonara 🍴  <b>Torsades Bio</b> 🌱 🌱                  Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 🍴</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Cake moelleux à l'emmental de notre atelier 🍴                  Gratin de pommes de terre et <b>poireaux du Ternois</b> au fromage à raclette 🍴  <b>Orange Bio</b> 🌱</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 20/03/2023 au 24/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Cake moelleux à l'emmental de notre atelier	Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Carbonara de porc	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Frites des Hauts de France	Frites	
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
Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Poisson façon carbonara	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Crème fraîche, Eau, Fumet de poisson, Lait de vache, Muscade, Roux blanc	Gluten, Lait, Poissons
Potage Dubarry	Chou fleur, Eau, Oignon, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce américaine	Ail, Bouillon de légumes, Eau, Échalote, Estragon, Fumet de crustacés, Lait de vache, Poivre gris, Roux blanc, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce milanaise	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivron rouge, Tomate	Gluten
Sauté de poulet des Hauts de France	Sauté de poulet, Sel fin	
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
Torsades Bio	Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à la coriandre	Coriandre fraîche, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition

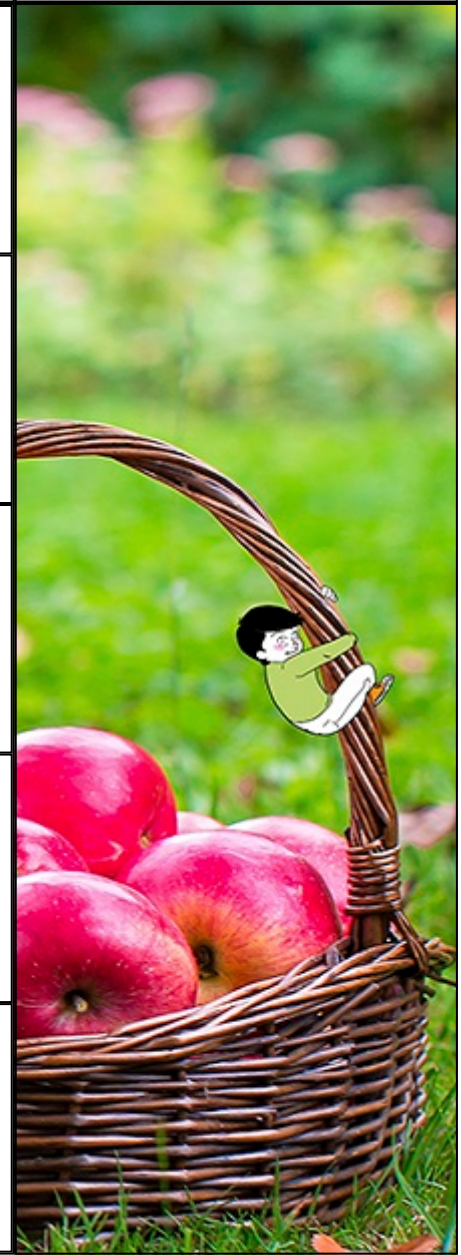


<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc  - Sauce Blackwell</p> <p>/Quenelles natures - Sauce Blackwell</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p><b>Ravioles ricotta épinard Bio</b> </p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Paupiette de veau  - Sauce romarin</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce romarin</p> <p>Duo de courgettes - Perles de blé</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade batavia - Vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier de boeuf </p> <p>/Parmentier de poisson </p> <p><b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Velouté <b>d'endives</b> au fromage fondu  </p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Pêlée de <b>riz Bio</b> aux petits légumes </p> <p>Clafoutis à la rhubarbe </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 27/03/2023 au 31/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Clafoutis à la rhubarbe	Amande, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Rhubarbe, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Eau, Emmental, Lait de vache, Muscade, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre, Roux blanc	Gluten, Lait, Oeufs
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
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
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
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pôelée de riz Bio aux petits légumes	Curry, Eau, Huile, Poêlée, Riz indica, Sel fin	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ravioles ricotta épinard Bio	Ail, Bouillon de légumes, Ciboulette, Eau, Lait de vache, Pâte fourrée, Roux blanc, Sel fin	Céleri, Lait
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce Blackwell	Bouillon de légumes, Chou fleur, Colorant, Cornichon, Curry, Eau, Estragon, Moutarde, Oignon, Paprika, Roux blanc, Sucre semoule	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce romarin	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivre gris, Romarin, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
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
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

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Soupe de pois cassés Jambalaya de légumes <b>Riz Bio</b> Pilaf  <small>Bio</small> Yaourt aromatisé</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup Rôti de dinde - Sauce au curry /Curry de carottes et <b>pois chiches bio</b> <small>Bio</small> <b>Semoule Bio</b> <small>Bio</small> <b>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )</b> </p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Endives de la ferme du Mélantois (59)</b>  - Vinaigrette Fricassée de merlu  - Sauce crustacés Purée de pommes de terre Cantal AOP </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62)   Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de soja <b>Spaghettis des Hauts de France</b>  - <b>Emmental Bio</b> râpé  <small>Bio</small> Fruit de saison</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)</b>  - Vinaigrette au citron Beignets de calamars à la romaine Gratin de pommes de terre et brocolis Gâteau de Pâques </p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 03/04/2023 au 07/04/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Bolognaise de boeuf	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de soja	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Curry de carottes et pois chiches bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et brocolis	Bouillon de légumes, Brocoli, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Poivre gris, Pomme de terre, Sel fin	
Gâteau de Pâques	Beurre doux, Chocolat noir, Confiserie chocolat, Crème pâtissière, Eau, Génoise feuille , Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Jambalaya de légumes	Ail, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Huile, Oignon, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Tomate	
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Sauce au curry	Bouillon de volaille, Curry, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce crustacés	Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, 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
Spaghettis des Hauts de France	Eau, Huile, Sel fin, Spaghettis	Gluten
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Bouillon de légumes, Eau, Lait de vache, Oignon, Poireau, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Céleri, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au miel et ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Miel, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait



Menu tradition



<b>Lundi</b>	
<b>Mardi</b>	<p><b>Endives de la ferme du Mélantois (59)</b> 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Concombre - Sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>/Filet de poisson pané 🍷</p> <p><b>Riz Bio</b> sénégalais 🌱</p> <p>Éclair chocolat</p>
<b>Jeudi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette</p> <p>Chipolatas Label Rouge 🍷</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Compote de pommes - Pommes de terre vapeur</p> <p><b>Camembert Bio</b> 🌱</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Goyère emmental comté 🍷</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🍷</p> <p>/Marmite de colin 🍷 - Sauce au maroilles 🍷</p> <p><b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p><b>Pomme des Weppes Herlies ( 59 )</b> 🍷</p>

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18 -  
Du 10/04/2023 au 14/04/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Compote de pommes	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Concombre	Concombre	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Endives de la ferme du Mélandois (59)	Endive	
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Goyère emmental comté	Comté, Eau, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pomme des Weppes Herlies ( 59 )	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz Bio sénégalais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Ratatouille, Riz indica, Sel fin, Tomate	
Sauce au maroilles	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Maroilles, Poivre gris, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Sauce fromage blanc ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Éclair chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja