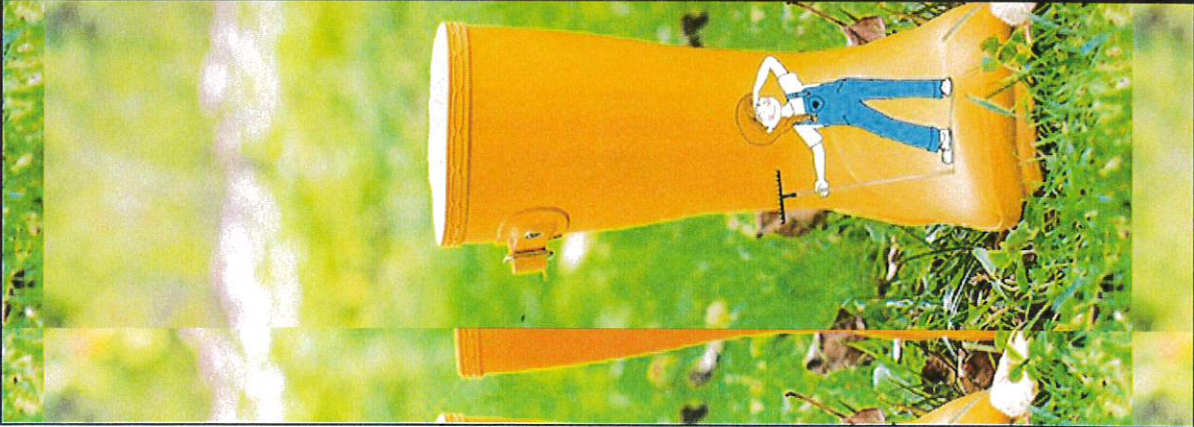
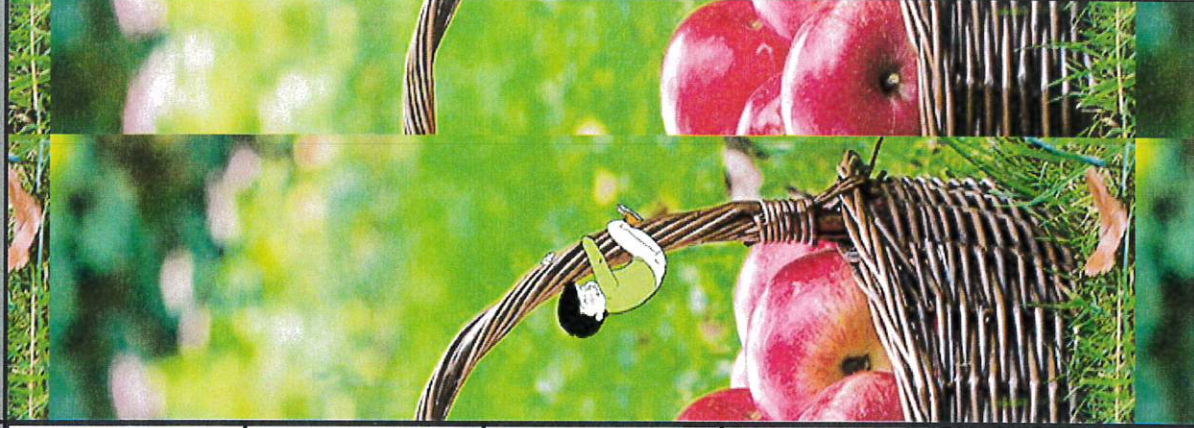


Menu tradition



Lundi	Carottes râpées 🍷 - Vinaigrette Penne Bio aux fromages 🍷 Suisse sucré 🍷 Compote fraîche pomme 🍷
Mardi	Taboulé (semoule Bio) 🍷 Saucisse de Strasbourg /Nuggets végétarien de blé Chou fleur béchamel Tomme noire IGP 🍷 Flan vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Hachis parmentier de boeuf 🍷 /Parmentier au soja Bio 🍷 Gouda Bio 🍷 Tarte au flan du chef 🍷
Vendredi	Crêpe au fromage Médailon de merlu MSC 🍷 - Sauce Normande /Quenelle nature - Sauce crème Petits pois Petit moulé ail et fines herbes 🍷 Clémentine





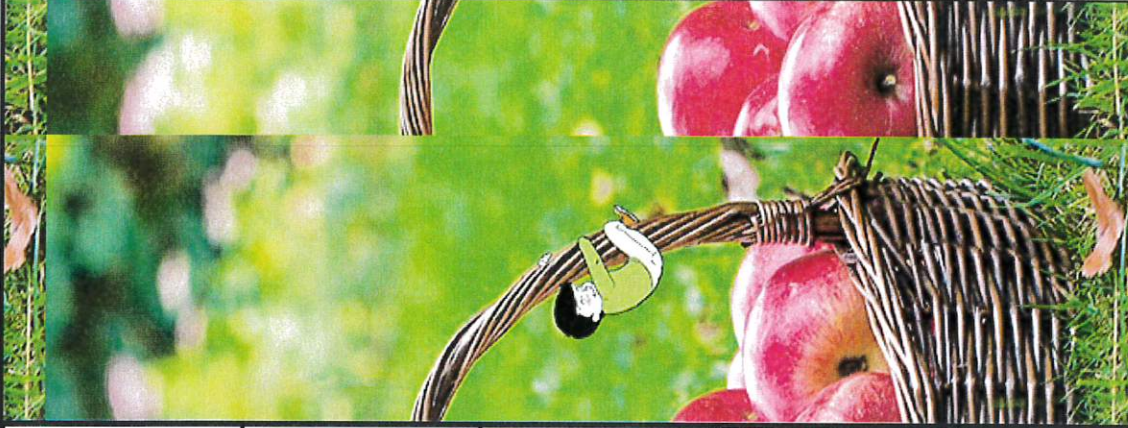
Restaurant scolaire L. Carillon (Waterlaines CP) - Du 16/11/2023 au 30/11/2023

 Régional  Bio  Plat signature  Produit labellisé  Origine France

*Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

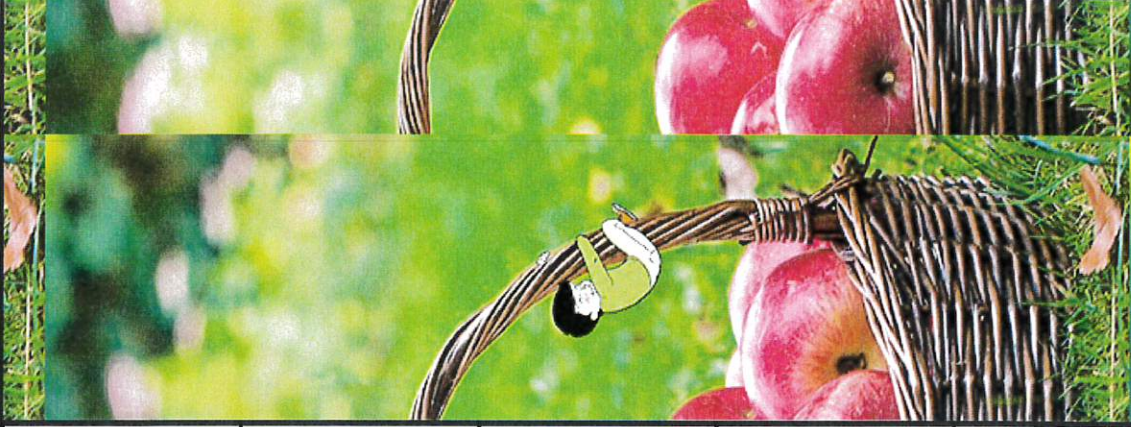
Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou fleur béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait, Soja
Clémentine	Clémentine	
Compote fraîche pomme	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Compote pomme	Purée de fruits	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Flan vanille	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Médailillon de merlu MSC	Merlu	Poissons
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Parmentier au soja Bio	Tomate, Emmental, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Haché végétal, Eau, Sel fin	Gluten, Lait, Soja, Sulfites
Penne Bio aux fromages	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Pain viennois, Emmental, Jambon de dinde	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois, Emmental	Gluten, Lait
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Poivre gris	Céleri, Gluten, Lait
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites

Allergènes	Ingrédients	Plats
	Farine de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Eau	Tarte au flan du chef
	Tomme	Tomme noire IGP
	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Vinaigrette
	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Vinaigrette au xérès

Menu tradition		
Lundi	Salade de coquillettes Bio  - Vinaigrette persillée Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Haricots verts Bio à l'ail  Mimolette Compote fraîche pomme vanille 	
Mardi	Chou rouge râpé  - Vinaigrette aux pommes Omelette du chef  Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup Brie Kiwi Bio 	
Mercredi		
Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge  -, cornichons /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices /Palet végétarien à l'italienne - Sauce aux épices Semoule Bio  Emmental Bio  Cocktail de fruits	
Vendredi	Soupe façon Hernekeitto -, croûtons nature Boulettes au boeuf - Sauce aux baies rouges /Boulettes végétariennes - Sauce aux baies rouges Carottes persillées  Yaourt sucré Gâteau pomme cannelle du chef 	

Plats	Ingrédients	Allergènes
, Ketchup	Ketchup	
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Carottes persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Cocktail de fruits	Salade de fruits	
Compote fraîche pomme vanille	Arôme, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Compote pomme	Purée de fruits	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau pomme cannelle du chef	Fromage blanc, Cannelle, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Pomme	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Kiwi Bio	Kiwi	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mimolette	Mimolette	Lait
Omelette du chef	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Palet végétarien à l'italienne	Galette végétale	Gluten, Lait, Oeufs
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Salade de coquillettes Bio	Coquillettes, Échalote, Persil, Maïs, Sel fin	Gluten
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Pain viennois, Emmental, jambon de dinde	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois, Emmental	Gluten, Lait

Allergènes	Ingrédients	Plats
Gluten	Cassonade, Ail, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Sauce aux baies rouges
Gluten	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Sauce aux épices
Moutarde, Oeufs, Sulfites	Mayonnaise	Sauce mayonnaise
Gluten	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Semoule Bio
Sulfites	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Soupe façon Hernekeitto
Moutarde, Sulfites	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Vinaigrette aux pommes
Moutarde, Sulfites	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Vinaigrette persillée
Lait	Yaourt nature	Yaourt sucré

Menu tradition		
Lundi	Salade de Coleslaw 🥗 - Sauce façon remoulade Chili sin carne 🌱 Riz de camargue 🌱 Cantal AOP 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait	
Mardi	Potage de légumes 🥕 Poisson blanc meunière 🐟 /Nuggets végétarien de blé Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Suisse fruitée 🍷 Clémentine	
Mercredi		
Jeudi	Cake au fromage du chef 🍰 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce champignons /Quenelle nature - Sauce champignons Chou fleur persillé Camembert Bio 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷	
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Dinde façon carbonara 🇫🇷 /Tofu Bio façon Carbonara 🇫🇷 Torsades Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Compote fraîche pomme 🍏	

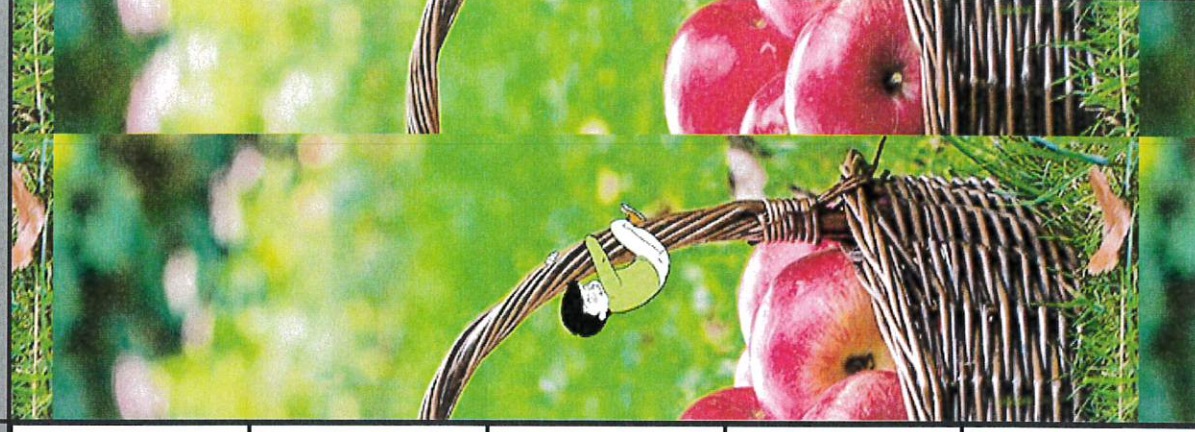
Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Cake au fromage du chef	Poivre blanc, Sel fin, Persil, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Tomate, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Chips	Chips	
Chou fleur persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Clémentine	Clémentine	
Compote fraîche pomme	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Compote pomme	Purée de fruits	
Dinde façon carbonara	Muscade, Champignon de Paris, Allumette de dinde, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Epinard, Pomme de terre, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau, Muscade	Gluten, Lait, Soja
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Potage de légumes	Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Eau, Carotte, Navet	Céleri, Lait, Sulfites
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de camargue	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Pain viennois, Emmental, Jambon de dinde	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois, Emmental	Gluten, Lait
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Arôme, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Sulfites

Plats	Allergènes	Ingrédients
Sauce façon remoulade	Moutarde, Oeufs, Sulfites	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau
Suisse fruité	Lait	Fromage blanc
Tofu Bio façon Carbonara	Céleri, Gluten, Lait, Soja	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Tofu, Farine de blé, Huile, Eau, Lait de vache
Torsades Bio	Gluten	Sel fin, Torti, Huile
Vinaigrette	Moutarde, Sulfites	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau

Menu tradition



Lundi	Carottes râpées 🍷 - Vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée /Nuggets végétarien de blé Lentilles Bio au jus 🍷 Edam Bio 🍷 Fromage blanc - , sucre
Mardi	Velouté de potiron 🍷 Pizza au fromage 🍷 Salade iceberg - Vinaigrette Galettes Bio du Mont Saint Michel 🍷 Compote pomme poire
Mercredi	
Jeudi	Betteraves Bio 🍷 - Vinaigrette Boulettes au bœuf - Façon carbonade /Boulettes végétariennes Frites Saint Nectaire AOP 🍷 Orange Bio 🍷
Vendredi	Saucisson à l'ail - , cornichons /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Brandade de colin /Parmentier de lentilles Bio à la tomate 🍷 Verre de lait Bio 🍷 Gâteau au chocolat du chef 🍷





Restaurant scolaire L. Carrière (Marcel Gailles CP) - Du 07/11/2023 au 11/11/2023

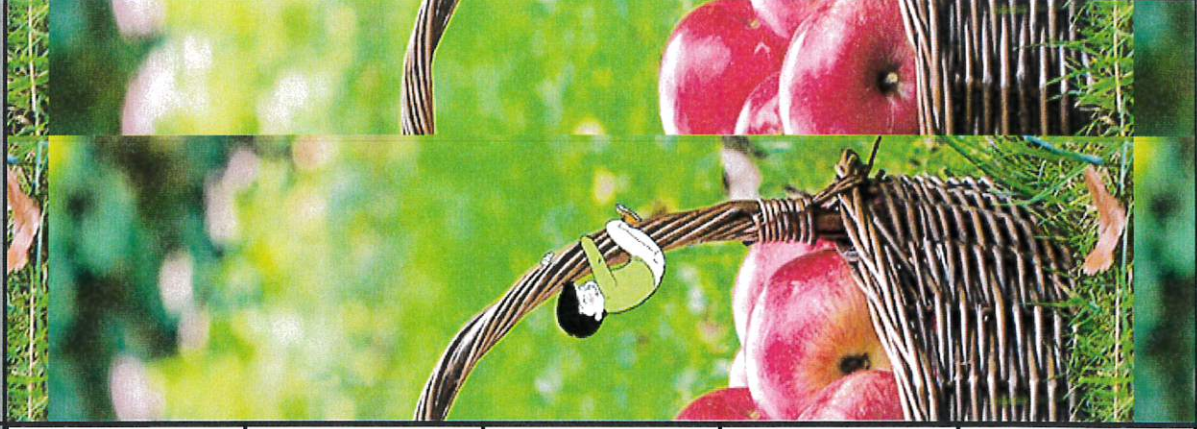
Régional Bio Plat signature Produit labellisé

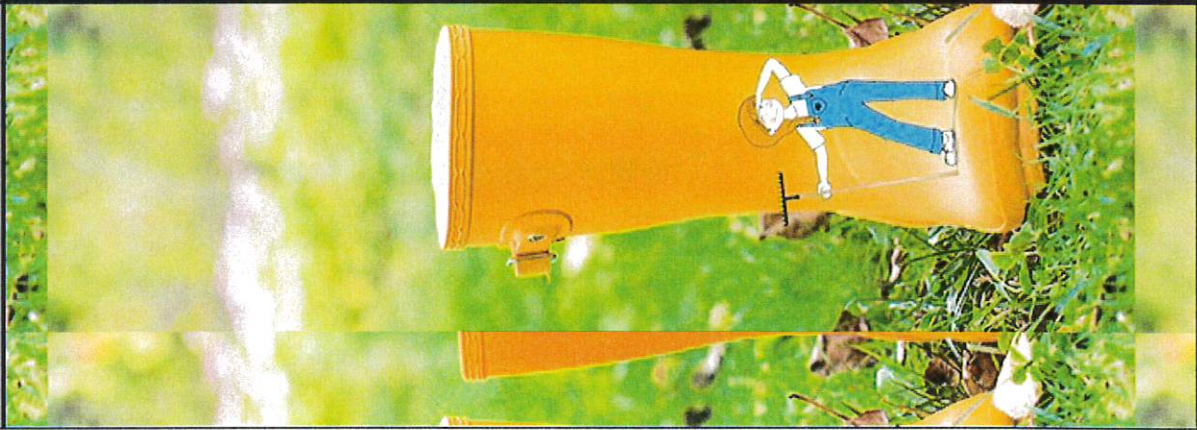
**Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, sucre	Sucre semoule	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Brandade de colin	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin d'Alaska, Purée de légumes et pdt, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Compote pomme	Purée de fruits	
Compote pomme poire	Compote	
Edam Bio	Edam	Lait
Façon carbonade	Oignon, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Cassonade, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten
Frites	Frites	
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galettes Bio du Mont Saint Michel	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau au chocolat du chef	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Orange Bio	Orange	
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée de légumes et pdt, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfites
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza au fromage	Oignon, Mozzarella, Fond de pizza	Gluten, Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Pain viennois, Emmental, Jambon de dinde	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois, Emmental	Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Allergènes	Ingrédients	Plats
	Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse grillée
	Saucisson	Saucisson à l'ail
	Ail, Courge potiron, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Eau, Poivre blanc	Velouté de potiron
	Lait	Verre de lait Bio
	Moutarde, Sulfites	Vinaigrette
	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	

Menu tradition

Lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Aiguillettes de poulet - Sauce au curry /Falafels - Sauce au curry Carottes HVE  Tomme blanche Flan nappé caramel	
Mardi	Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade Poisson pané 100 % filet  /Nuggets végétarien de blé Petits pois au jus Coulommiers Donuts	
Mercredi		
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette  /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt sucré Kiwi Bio 	
Vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Bolognaise de soja Bio  - Sauce Italienne Penne Bio  Emmental Bio râpé  Compote fraîche pomme ananas 	



Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit fourré chocolat	Biscuit sablé fourré	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Bolognaise de soja Bio	Ail, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Oignon, Carotte, Tomate, Farine de blé, Haché végétal	Gluten, Lait, Soja
Carottes HVE	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Compote pomme	Purée de fruits	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Falafels	Falafels	Gluten
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Oignon, Pomme de terre, Lardons fumés, Poivre blanc, Sel fin, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Muscade, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait de vache, Muscade	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Kiwi Bio	Kiwi	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde, emmental	Beurre doux, Pain viennois, Emmental, Jambon de dinde	Gluten, Lait
Sandwich jambon, emmental	Beurre doux, Jambon blanc, Pain viennois, Emmental	Gluten, Lait
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten

Allergènes	Ingrédients	Plats
	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Sauce au curry
Moutarde, Oeufs, Sulfites	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Sauce façon remoulade
Lait	Tomme	Tomme blanche
Moutarde, Sulfites	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Vinaigrette
Lait	Yaourt nature	Yaourt sucré