

Menu

Lundi

Pamplemousse - au sucre
 Filet de poisson pané - et citron
 /Croustillant au fromage
Semoule Bio  - Epinards béchamel
 Tomme noire
Crème dessert praliné Bio  

Mardi

Céleri  - rémoulade
 Nuggets de poulet
 /Nuggets de maïs
 Pommes de terre - Haricots verts
 Fromage frais nature
 Gâteau basque

Mercredi

Betteraves rouges - Vinaigrette
 Rôti de porc * - Sauce aux champignons
 /Oeufs durs - sauce
Riz Bio  - sauce aux champignons
 Tomme grise
 Raisin

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Parmentier de **lentilles Bio**  
Fromage blanc  - à la confiture
 Ananas

Vendredi

Coleslow (**carottes et chou blanc Bio**)   - Vinaigrette
Pennes  - façon carbonara **au jambon*** 
 /**Pennes**  - façon carbonara végétarienne
Tomme à l'ail des ours Bio  
 Compote **pomme poire** vanillée 

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

* Contient du Porc - "Toutes nos viandes de bœuf, porc, sont d'origine française".

**T09 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE - Du 03/10/2022
au 07/10/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas	Ananas	
Betteraves rouges	Betterave, Ciboulette, Échalote	
Coleslaw (carottes et chou blanc Bio)	Carotte, Chou blanc, Échalote, Mayonnaise	Oeufs
Compote pomme poire vanillée	Arôme, Pomme	
Croustillant au fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert praliné Bio	Crème dessert	Lait
Céleri	Céleri, Échalote	Céleri
Epinards béchamel	Ail, Crème fraîche, Eau, Epinard, Sauce béchamel, Sel fin	Lait, Sulfites
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage frais nature	Fromage portion	Lait
Gâteau basque	Gâteau basque	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts	Ail, Haricot vert, Huile, Sel fin	Sulfites
Nuggets de maïs	Nugget végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Nuggets de poulet	Nuggets	Gluten
Oeufs durs	Oeuf dur	Oeufs
Pamplemousse	Pomelos	
Parmentier de lentilles Bio	Ail, Bouillon de légumes, Chapelure, Crème fraîche, Emmental, Lentille verte, Muscade, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Gluten, Lait
Pennes	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Pommes de terre	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Raisin	Raisin	
Riz Bio	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc *	Rôti de porc	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce aux champignons	Arôme, Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Ciboulette, Crème fraîche, Eau, Oignon, Sauce béchamel, Sel fin	Lait, Sulfites
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomme grise	Tomme	Lait
Tomme noire	Tomme	Lait
Tomme à l'ail des ours Bio	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
au sucre	Sucre semoule	
et citron	Citron	

Plats	Ingrédients	Allergènes
façon carbonara au jambon*	Ail, Crème fraîche, Jambon blanc, Sauce béchamel	Lait
façon carbonara végétarienne	Ail, Boulette végétale, Crème fraîche, Eau, Sauce béchamel	Lait, Soja
rémoulade	Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
sauce	Bouillon de légumes, Ciboulette, Crème fraîche, Eau, Échalote, Riz d'or, Sauce béchamel , Sel fin	Lait
sauce aux champignons	Arôme, Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Ciboulette, Crème fraîche, Oignon, Sauce béchamel , Sel fin	Lait, Sulfites
à la confiture	Confiture	