

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Paupiette de veau - Sauce à la hongroise
 /Chili sin carne
Penne Bio - **Emmental Bio** râpé
 Salade de fruits au sirop

Mardi

Concombre - Vinaigrette
 Bouchée mozzarella tomate basilic
 Gratin de pommes de terre et courgette au fromage
Flan vanille de Vieil Moutier (62)

Mercredi

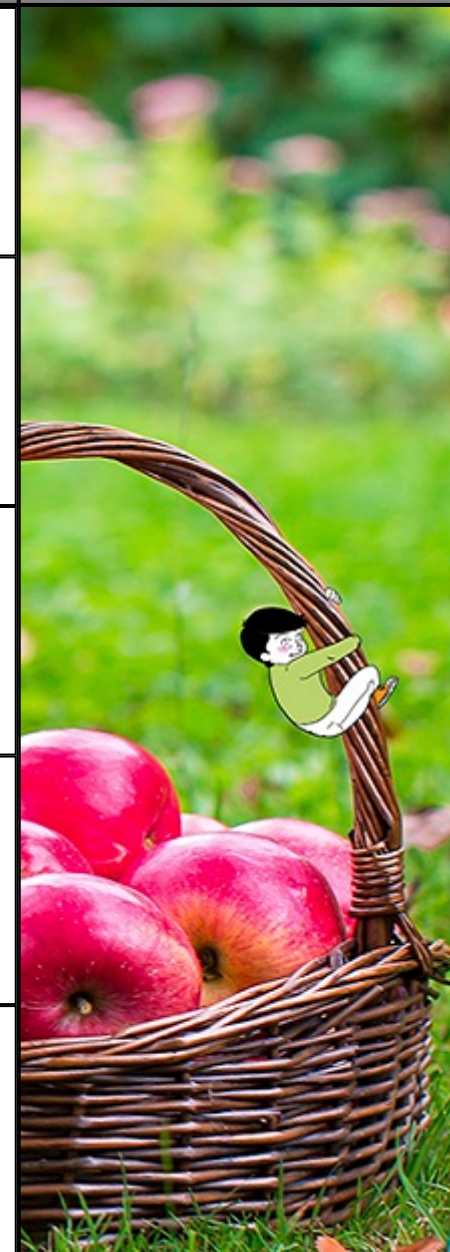
Céleri rave régional râpé (59-62) - Carottes râpées - Vinaigrette
 Rôti de boeuf - Sauce Bercy
 /Morceaux de colin - Sauce Bercy
 Pommes de terre sautées - Phenix
 Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)

Jeudi

Saucisse de Strasbourg - Saucisson à l'ail
 /Galette végétarienne - Sauce Italienne
 Haricots lingot du Nord Label Rouge - Pommes de terre vapeur
 Chantaillou
 Fruit de saison

Vendredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Sauté de poulet des Hauts-de-France - Sauce au miel et aux épices
 /Carottes et pois chiche à l'orientale
Riz Bio aux petits légumes
 Gâteau au yaourt du chef - , coulis de fruits rouges



BONDUES ECOLE STE MARIE ST JOSEPH PRIMAIRE T 11
- Du 16/05/2022 au 20/05/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Betteraves Bio	Betterave	
Bouchée mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Carottes et pois chiche à l'orientale	Ail, Carotte, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	Gluten
Carottes râpées	Carotte	
Chantailou	Fromage portion	Lait
Chili sin carne	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Concombre	Concombre	
Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Céleri rave régional râpé (59-62)	Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Gratin de pommes de terre et courgette au fromage	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Gâteau au yaourt du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots lingot du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Morceaux de colin	Colin d'Alaska	Poisson
Paupiette de veau	Paupiette de veau	
Penne Bio	Huile, Penne, Sel fin	Gluten
Phenix	Emballage / usage unique / matériel nettoyage	
Pommes de terre sautées	Pommes sautées	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Eau, Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Sauce Bercy	Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Origan, Persil, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce au miel et aux épices	Arôme, Cannelle, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Miel, Oignon, Sel fin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce à la hongroise	Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Paprika, Poivron rouge, Sauce tomate, Sel fin, Tomate	Gluten
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Saucisson à l'ail	Saucisson	
Sauté de poulet des Hauts-de-France	Sauté de poulet, Sel fin	
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites