





## Menu tradition



Lundi

Soupe chorba aux **pois chiches Bio**   
 Aiguillettes de poulet - Sauce façon blanquette  
 /Fricassée de poisson  - Sauce façon blanquette  
**Riz Bio** créole   
**Banane Bio** 



Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  
 Bouchées mozzarella tomate basilic  
 Pommes de terre noisette - phx - Sauce ketchup  
 Yaourt aromatisé



Mercredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Rôti de porc  - Sauce aux herbes  
 /Quenelle nature - Sauce aux herbes  
 Haricots lingots du Nord Label Rouge   
 Fruit de saison

Jeudi

Merguez grillée - Façon couscous - Légumes couscous - **Semoule Bio**   
 /Carottes et pois chiche à l'orientale  
 Fromage fondu  
 Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge   
 /Surimi - Sauce mayonnaise  
 Fricassée de poisson  - Sauce citron  
 Petits pois, carottes et pommes de terre  
 Pudding aux pépites de chocolat



**BONDUES ECOLE STE MARIE ST JOSEPH PRIMAIRE T 11**  
**- Du 28/11/2022 au 02/12/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet	Sauté de poulet	
Banane Bio	Banane	
Bouchées 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	
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de poisson	Merlu	Poissons
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Légumes couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Paprika, Tomate	Céleri
Merguez grillée	Merguez	Fruits à coques
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Pudding aux pépites de chocolat	Chocolat noir, Eau, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Pain platine, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de porc	Rôti de porc	
Sauce aux herbes	Arôme, Ciboulette, Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce aux herbes	Arôme, Ciboulette, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce citron	Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce façon blanquette	Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauce façon blanquette	Bouillon de volaille, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Sauce ketchup	Ketchup	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Lait, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Soupe chorba aux pois chiches Bio	Bouillon de légumes, Brunoise de légumes , Coriandre, Eau, Oignon, Petit pois, Pois chiche, Purée de légumes et pdt, Raz El Hanout, Tomate	Céleri
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
phx	Emballage / usage unique / matériel nettoyage	