

SAINT MAMMES
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menus



Lundi	<p>Céleri râpé (régional) 🇷🇵 - vinaigrette façon cocktail Gratin de pommes de terre fraîches (régional) et poireaux au fromage à raclette 🇷🇵 Petit moulé nature Crème dessert chocolat /Crème dessert vanille</p>
Mardi	<p>Chou rouge râpé (régional) 🇷🇵 - vinaigrette Jambon blanc LR 🇫🇷 /Omelette du chef - sauce tomate au basilic Coquillettes BIO 🇫🇷 Brie en pointe Orange Bio 🇫🇷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade mêlée - vinaigrette à l'échalote Hachis parmentier 🇫🇷 /Brandade de poissons MSC 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷 Yaourt arôme</p>
Vendredi	<p>Cake au maroilles AOP (farine Bio) 🇫🇷 Médaillon de merlu MSC 🇫🇷 - sauce au curcuma Carottes CE2 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷</p>



**Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**

SAINT MAMMES
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Brandade de poissons MSC	Ail, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Sauce béchamel , Purée de légumes et pdt, Colin d'Alaska, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Brie en pointe	Brie	Lait
Cake au maroilles AOP (farine Bio)	Oeuf liquide entier, Huile, Farine de blé, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Lait en poudre, Eau, Tomate, Poivre blanc, Persil, Maroilles, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes CE2	Carotte, Sel fin, Huile	
Chou rouge râpé (régional)	Chou rouge	
Coquillettes BIO	Sel gros, Coquillettes, Huile	Gluten
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Céleri râpé (régional)	Céleri	Céleri
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de pommes de terre fraîches (régional) et poireaux au fromage à raclette	Raclette, Poireau, Sel fin, Oignon, Eau, Bouillon de légumes, Lait de vache, Farine de blé, Huile, Pomme de terre	Céleri, Gluten, Lait
Hachis parmentier	Pomme de terre, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Egrené de boeuf, Brunoise de légumes , Échalote, Ail, Oignon, Garniture pizza, Tomate, Huile, Chapelure	Céleri, Gluten, Lait
Jambon blanc LR	Jambon blanc	Lait
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Omelette du chef	Oeuf liquide entier, Lait de vache, Sel fin, Poivre blanc	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Yaourt arôme	Yaourt aromatisé	Lait
sauce au curcuma	Brunoise de légumes , Oignon, Curcuma, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé, Eau	Céleri, Gluten
sauce tomate au basilic	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Garniture pizza, Huile, Eau	Gluten
vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites