

SAINT MAMMES
Du 26/02/2024 au 01/03/2024

Menus



Lundi	<p>Chou blanc râpé (régional)  - vinaigrette au curry Aiguillette de poulet - sauce 4 épices /Filet de colin d'Alaska MSC  - sauce 4 épices Semoule BIO  Coulommiers Pomme HVE </p>
Mardi	<p>Betteraves bio  - vinaigrette à l'ail Saucisse de Toulouse /Palet végétarien maraîcher Légumes potée (carottes, chou, navets, pommes de terre) Gouda Bio  Liégeois chocolat /Flan chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Endives - vinaigrette au miel Meunière de colin MSC  - et citron Haricots beurre à l'échalote Petit moulé ail et fines herbes Gâteau à la vanille (farine Bio) </p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage Lentilles Bio à l'indienne  Riz de camargue IGP  Tomme grise Poire</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 26/02/2024 au 01/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillette de poulet	Blanc de poulet	
Betteraves bio	Betterave	
Chou blanc râpé (régional)	Chou blanc	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Endives	Endive	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan chocolat	Flan	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gâteau à la vanille (farine Bio)	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Arôme, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots beurre à l'échalote	Haricot beurre, Sel fin, Huile, Échalote	
Lentilles Bio à l'indienne	Noix de Coco, Ail, Tomate, Lentille verte, Oignon, Sel fin, Curry, Cumin, Coriandre fraîche, Bouillon de légumes, Huile, Eau, Tomate	Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Sulfites
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Légumes potée (carottes, chou, navets, pommes de terre)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	
Meunière de colin MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale	Gluten, Oeufs
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Poire	Poire	
Pomme HVE	Pomme	
Riz de camargue IGP	Riz de Camargue, Sel gros	
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme grise	Tomme	Lait
et citron	Citron	
sauce 4 épices	Mélanges d'épices, Ail, Tomate, Oignon, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau	Céleri, Gluten
vinaigrette au curry	Sel fin, Curry, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Céleri, Moutarde, Sulfites
vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Miel, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites