

Menu tradition



Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Boulettes de soja - Sauce au jus Pommes de terre sautées Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'estragon Carottes et pois chiches Bio à l'orientale 🇫🇷 - Façon couscous Semoule Bio 🇫🇷 Ile flottante - Crème anglaise</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce Bercy /Quenelles natures - Sauce Bercy Torsades 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷 Compote pomme</p>
Jeudi	<p>Poulet et riz Bio façon paëlla 🇫🇷 /Poisson et riz BIO façon paëlla 🇫🇷 Fruit de saison Edam Bio 🇫🇷</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet 🇫🇷 Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Flan pâtissier à la vanille 🇫🇷</p>

**ODOMEZ RESTAURANT SCOLAIRE T 21 - Du 22/05/2023
au 26/05/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Ail, Carotte, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	Gluten
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Edam Bio	Edam	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flan pâtissier à la vanille	Crème pâtissière, Eau, Margarine, Sucre vanillé	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Poisson et riz BIO façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre sautées	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Poulet et riz Bio façon paëlla	Carotte, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sauté de poulet, Sel fin, Tomate	Crustacés, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce Bercy	Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Torsades	Coudes rayés, Eau, Huile, Sel fin	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'estragon	Eau, Estragon, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites