

Menu tradition

Lundi

Mortadelle
 /Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🌱 - Vinaigrette balsamique
 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce colombo
 /Fricassée de merlu 🌱 - Sauce colombo
 Haricots beurre persillés - Pommes de terre vapeur
 Salade de fruits au sirop

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Bâtonnets de fromage
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Yaourt aromatisé

Mercredi

Taboulé (semoule Bio) 🌱 - dés de mimolette
 Saucisse de Strasbourg
 /Poisson blanc meunière 🌱
 Lentilles blondes du Nord BIO aux carottes 🌱 🌱 - Pommes de terre vapeur
 Fruit de saison

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef 🇫🇷 🇫🇷
 /Lasagnes de légumes à la provençale 🇫🇷
 Fruit de saison
 Gouda Bio 🌱

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Gratin de poisson camarguais 🌱
 Riz Bio Pilaf 🌱
 Feuilleté abricot 🇫🇷



**ODOMEZ RESTAURANT SCOLAIRE T 21 - Du 19/06/2023
au 23/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Concombre	Concombre	
Feuilleté abricot	Abricot, Crème pâtissière, Eau, Nappage et glaçage pâtissier, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de poisson camarguais	Ail, Colin d'Alaska, Courgette, Emmental, Fumet de poisson, Herbes de provence, Huile, Oignon, Poivre gris, Riz de Camargue, Sel fin, Tomate	Céleri, Lait, Poissons
Haricots beurre persillés	Eau, Haricot beurre, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Lasagnes de légumes à la provençale	Ail, Bouillon de légumes, Brunoise de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lentilles blondes du Nord BIO aux carottes	Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Huile, Laurier, Lentille verte, Oignon, Sel fin, Thym	Céleri
Mortadelle	Mortadelle	Fruits à coques, Lait, Moutarde
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de chou fleur et pommes de terre	Chou fleur, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce colombo	Eau, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Tomate	Gluten, Moutarde
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
dés de mimolette	Mimolette	Lait