

## Menu tradition

Lundi

**Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** 🌱 - Vinaigrette au citron  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce paprika  
 /Quenelles natures - Sauce paprika  
 Petits pois et pommes de terre 🍷  
**Vache qui rit Bio** 🌱

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Marmite de colin 🌱 - Sauce Tandoori  
**Riz Bio** Pilaf 🌱  
**Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)** 🌱

Mercredi

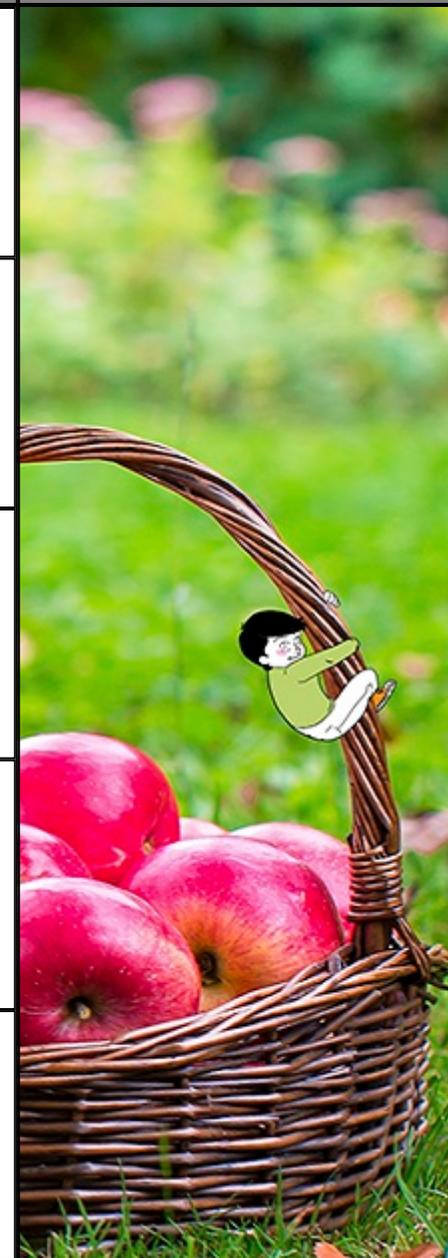
Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote  
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷  
 /Galette végétarienne  
 Ratatouille - **Semoule Bio** 🌱  
 Fruit de saison

Jeudi

Concombre - Vinaigrette  
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷  
 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🌱  
 Spaghetti - **Emmental Bio** râpé 🌱  
 Yaourt aromatisé

Vendredi

Laitue - Vinaigrette balsamique  
 Pizza tomate mozzarella et **emmental Bio** 🌱 🍷  
 Fruit de saison



**ODOMEZ RESTAURANT SCOLAIRE T 21 - Du 05/06/2023  
au 09/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Ail, Carotte, Céleri, Courgette, Farine de blé, Huile, Navet, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Concombre	Concombre	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots beurre	Haricot beurre	
Laitue	Salade laitue	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Petits pois et pommes de terre	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	Emmental, Fond de pizza, Mozzarella, Tomate	Gluten, Lait
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Sauce Tandoori	Ail, Eau, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Paprika, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Spaghetti	Huile, Sel fin, Spaghettis	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait