

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi			
Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette persillée Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Flan nappé caramel *	Betteraves Bio - Vinaigrette persillée Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Flan nappé caramel *	Betteraves Bio - Vinaigrette persillée Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Flan nappé caramel *
Mercredi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Frites des Hauts de France - Sauce ketchup Fruit de saison *	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Frites des Hauts de France - Sauce ketchup Fruit de saison *	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Frites des Hauts de France - Sauce ketchup Fruit de saison *
Jeudi	Boulette de porc façon tomate farcie /Fricassée de cabillaud - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf Gouda Bio Fruit de saison *	Boulette de porc façon tomate farcie /Fricassée de cabillaud - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf Gouda Bio Fruit de saison *	Boulette de porc façon tomate farcie /Fricassée de cabillaud - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf Gouda Bio Fruit de saison *
Vendredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet MSC Épinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet MSC Épinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet MSC Épinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) *

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 21/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 22/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 23/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulette de porc façon tomate farcie	Farce à tomate pur porc, Tomate, Sel fin, Poivre blanc	
Concassé de tomates	Ail, Tomate, Persil, Sel fin, Herbes de provence, Chapelure, Huile	Gluten
Fricassée de cabillaud	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 24/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gâteau au chocolat du chef (farine Bio)	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards béchamel à la vache qui rit	Crème de fromage, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait