

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1

Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu tradition

api

Lundi

Duo de courgettes et **carottes** 🌱 - Vinaigrette
Saucisse de Strasbourg 🍖
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
Lentilles Bio au jus 🌱
 Pommes de terre vapeur
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍓
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique
 Sauté de bœuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce façon bourguignon
Penne Bio 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mercredi

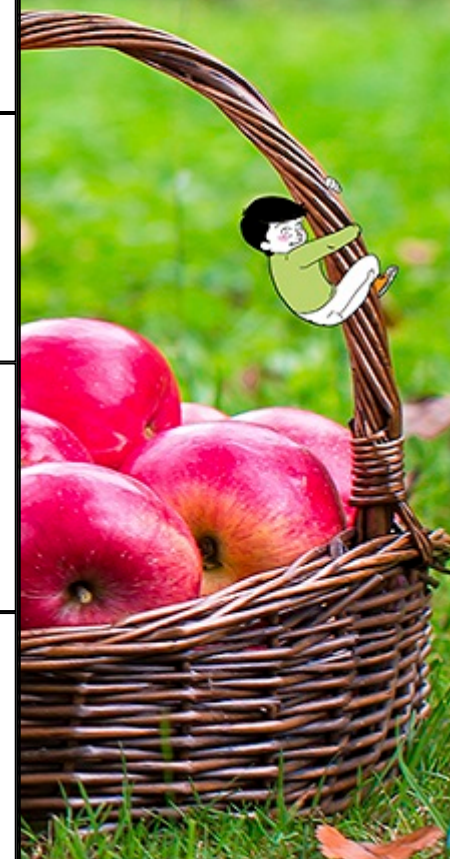
Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Piperade
Riz Bio Pilaf 🌱
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates
 Omelette au fromage 🍳🍖
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
Banane Bio 🌱
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟
Semoule Bio 🌱
 Brownie (**farine BIO**) 🌱🍳
 *



COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 16/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Duo de courgettes et carottes	Carotte, Courgette	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 17/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de légumes, Farine de blé, Huile, Colorant, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Eau, Huile, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 18/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Piperade	Ail, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 19/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Laitue	Salade laitue	
Omelette au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette aux dés de tomates	Tomate, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 20/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brownie (farine BIO)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Beurre doux, Sucre vanillé, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Concombre	Concombre	
Fricassé de poisson MSC façon cotriade	Colin d'Alaska, Oignon, Laurier, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes , Eau, Lait en poudre, Fumet de crustacés, Thym	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfités
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten