

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1

Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu tradition

api

Lundi

Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Petits pois et **pommes de terre** 🍷
Saint Môret Bio 🌿
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
 Bouchées mozzarella tomate
 Ratatouille
Semoule Bio 🌿
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mercredi

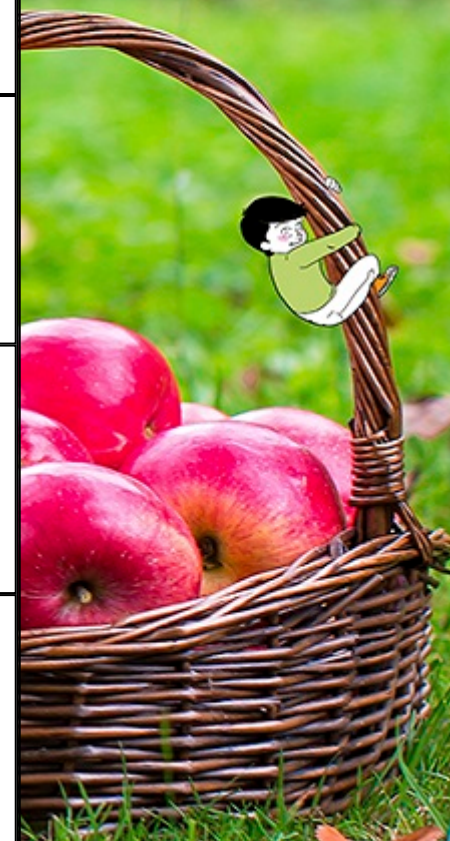
Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Poisson blanc meunière MSC 🐟
 Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷
 /Omelette nature
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce à l'oseille
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
 Cotentin ail et fines herbes
 Gâteau à la pistache (**farine Bio**) 🌿 🍴
 *



COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 23/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petits pois et pommes de terre	Oignon, Pomme de terre, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade de perles de pâtes napolitaine	Perles, Poivron vert, Thon au naturel, Tomate, Persil, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de poulet	Sauté de poulet	

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 24/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate	Boulette végétale	Gluten, Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille , Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette aux poivrons	Poivron vert, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 25/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	Brocoli, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 26/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 1
Le 27/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cotentin ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Gâteau à la pistache (farine Bio)	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Pâte de pistache, Colorant, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive	Torti, Sel fin, Huile, Ail	Gluten