

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 Gratin de gnocchis au **potimarron** et fromage à raclette 🍷
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷
 *

Mardi

Carottes Bio locales râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange
Sauté de poulet 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais
 /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais
 Petits pois, navets et **pommes de terre fraîches locales** 🍷🍷
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

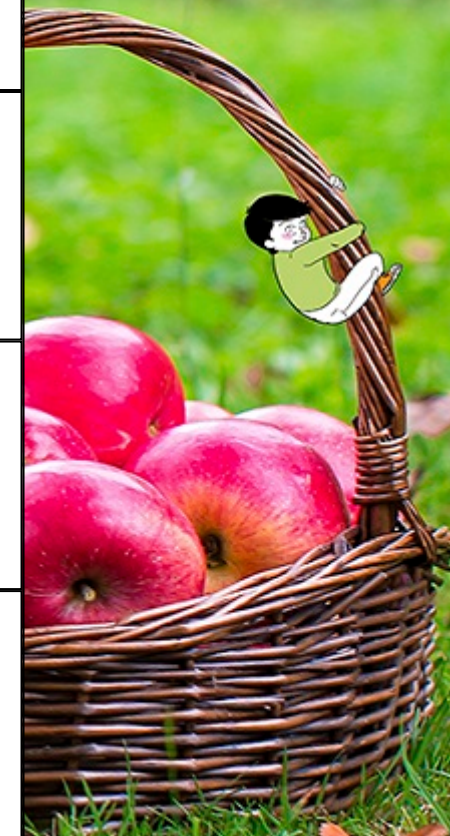
Friand au fromage
 Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce tomate
Boulghour Bio 🍷
 Compote pomme fraise
 *

Jeudi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🍷
 Jambon blanc Label Rouge 🍷
 /Beignets de calamars à la romaine
 Gratin dauphinois
Camembert Bio 🍷
 *

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🍷
 Croustade de volaille 🇫🇷🍷
 /Croustade de légumes 🍷
 Pomme HVE 🍷
 *



COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Le 13/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette	Raclette, Ail, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin, Gnocchis, Crème fraîche, Courge potimarron	Gluten, Lait
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Le 14/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio locales râpées	Carotte	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Fricassée de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales	Pomme de terre, Petit pois, Navet, Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes	
Sauce champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons frais	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Le 15/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Compote pomme fraise	Compote	
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Marmite de poisson blanc	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Le 16/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Camembert Bio	Camembert	Lait
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 5
Le 17/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croustade de légumes	Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Emmental, Champignon de Paris, Tartelette sablée à garnir, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Croustade de volaille	Tartelette salée à garnir, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de légumes, Lait de vache, Sel fin, Fromage, Emincé de poulet	Céleri, Gluten, Lait
Pomme HVE	Pomme	
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs	Gluten, Sulfites