

Menu

Lundi

Chou rouge - vinaigrette 🌱
 Blanquette - Émincé de poulet
 /Blanquette - de haricots blancs
Riz Bio 🌱 - Sauce façon blanquette
Emmental Bio 🌱
Crème dessert chocolat Bio 🌱 🍷

Mardi

Céleri - rémoulade 🌱
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron
 /Omelette
 Purée de pommes de terre et carottes
Fromage blanc 🌱 - au sucre
 Gâteau basque

Mercredi

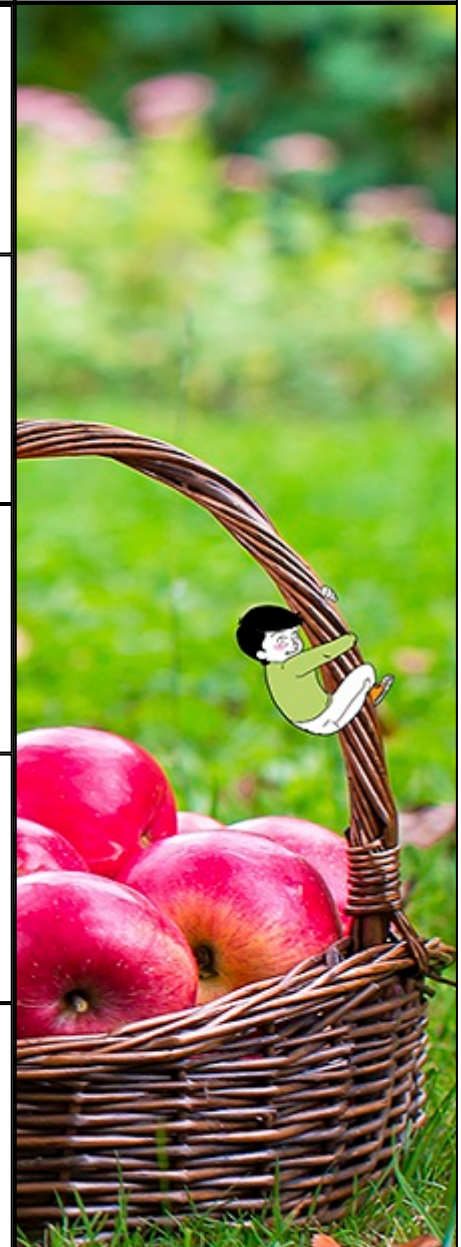
Salade de pâtes - vinaigrette
Sauté de porc* BBC 🌱 🍷 - Sauce charcutière
 /Quenelles - béchamel
 Petits pois 🌱
 Edam
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagne épinards ricotta
Brie 🌱
 Compote **pomme** citron 🌱 🍷

Vendredi

Cake surimi, curry
 /Cake aux légumes
 Sauté de boeuf (VBF) 🇫🇷 🌱 🍷 - Sauce façon strogonoff
 /Boulettes de tomate mozzarella - Sauce façon strogonoff
 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** 🌱
 Fromage frais nature
 Fruit de saison



**T12 FLAVIGNY SUR MOSELLE - PERISCOLAIRE FR - Du
27/02/2023 au 03/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanquette	Bouillon de volaille, Ciboulette, Crème fraîche, Eau, Oignon, Sauce béchamel , Sel fin	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes de tomate mozzarella	Boulette de riz	Gluten, Lait
Brie	Brie	Lait
Cake aux légumes	Ciboulette, Crème fraîche, Emmental, Farine de blé, Huile, Jaune d'oeuf liquide, Julienne de légumes , Levure chimique/Bicarbonate, Muscade, Sel fin, Tomate, Vin blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Cake surimi, curry	Ciboulette, Concentré de fruit, Crème fraîche, Curry, Emmental, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sel fin, Surimi, Tomate, Vin blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Chou rouge - vinaigrette	Chou rouge, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs
Compote pomme citron	Citron, Concentré de fruit, Eau, Pomme	Sulfites
Crème dessert chocolat Bio	Crème dessert	Lait
Céleri - rémoulade	Céleri, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs
Edam	Edam	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage frais nature	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Kiwi	
Fruit de saison	Banane	
Gratin de chou fleur et pommes de terre	Chapelure, Chou fleur, Crème fraîche, Eau, Emmental, Muscade, Pomme de terre, Sauce béchamel , Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau basque	Gâteau basque	Gluten, Lait, Oeufs
Lasagne épinards ricotta	Ail, Crème fraîche, Eau, Emballage / usage unique / matériel nettoyage, Emmental, Epinard, Lasagnes à garnir, Muscade, Sauce béchamel , Sel fin	Gluten, Lait, Sulfites
Omelette	Omelette	Lait, Oeufs
Petits pois	Ail, Huile, Petit pois, Sel fin	Sulfites
Purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Crème fraîche, Eau, Muscade, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait
Quenelles	Quenelle	Gluten, Oeufs
Riz Bio	Huile, Riz indica, Sel fin	
Salade de pâtes - vinaigrette	Ciboulette, Eau, Échalote, Huile, Maïs, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Tomate, Torti, Vinaigre d'alcool	Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce charcutière	Cornichon, Eau, Fond brun, Moutarde, Oignon, Roux blanc, Vin blanc	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce façon blanquette	Bouillon de légumes, Ciboulette, Crème fraîche, Eau, Oignon, Sauce béchamel , Sel fin	Lait
Sauce façon strogonoff	Champignon de Paris, Eau, Garniture pizza, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	
Sauté de boeuf (VBF)	Sauté de Boeuf	
Sauté de porc* BBC	Sauté de porc	
Vinaigrette	Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
au sucre	Sucre semoule	
béchamel	Crème fraîche, Eau, Muscade, Sauce béchamel , Sel fin	Lait
de haricots blancs	Ail, Haricot blanc, Persil	
et citron	Citron	
Émincé de poulet	Emincé de poulet	