




## Menu


Lundi

**Céleri** - vinaigrette au miel 🍯  
 Quenelles - Sauce tomate  
**Semoule Bio**  - Sauce tomate  
**Tomme nature**  🍄  
**Crème dessert praliné Bio**  🍯


Mardi

Radis roses - à la croque au sel  
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron  
 /Galette végétarienne  
**Pommes de terre** 🍷 - Epinards béchamel 🍷  
 Fromage fondu  
 Gaufre de Liège



Mercredi

Salade de haricots verts - vinaigrette  
 Rôti de porc \* - Sauce à la diable  
 /Boulettes végétarienne - Sauce à la diable  
**Coquillettes Bio**  - Sauce à la diable  
 Mimolette  
 Fruit de saison

Jeudi

Salade printanière (maïs, tomates, **carottes et chou blanc**)   
**Sauté de poulet** 🍷 - sauce forestière  
 /Nuggets végétarien  
 Pommes de terre rissolées  
**Royal crémeux** 🍷  
 Gâteau de pâques (baba mousse choco et éclats de daim) - Chocolat de Pâques

Vendredi

Oeuf dur - mayonnaise  
 Pois chiches à l'orientale  
**Boulgour Bio**  - **Carottes Bio**   
**Fromage blanc** 🍷 - au sucre  
 Fruit de saison

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

\* Contient du Porc - "Toutes nos viandes de bœuf, porc, sont d'origine française".

**T12 FLAVIGNY SUR MOSELLE - PERISCOLAIRE FR - Du  
03/04/2023 au 07/04/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végétarienne	Boulette de soja	Soja
Boulgour Bio	Boulgour, Huile, Sel fin	Gluten
Carottes Bio	Ail, Carotte, Huile, Sel fin	Sulfites
Chocolat de Pâques	Chocolat au lait	Lait, Soja
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Crème dessert praliné Bio	Crème dessert	Lait
Céleri - vinaigrette au miel	Céleri, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Miel, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Epinards béchamel	Ail, Crème fraîche, Eau, Epinard, Sauce béchamel, Sel fin	Lait, Sulfites
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Ananas	
Fruit de saison	Orange	
Galette végétarienne	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Gâteau de pâques (baba mousse choco et éclats de daim)	Arôme, Baba, Brisure sucrée, Cacao, Eau, Foisonnant, Lait de vache, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Mimolette	Mimolette	Lait
Nuggets végétarien	Nugget végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pois chiches à l'orientale	Bouillon de légumes, Coriandre, Eau, Oignon, Paprika, Persil, Pois chiche, Raz El Hanout, Sauce béchamel, Sel fin, Tomate	Lait
Pommes de terre	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Quenelles	Quenelle	Gluten, Oeufs
Radis roses	Radis	
Royal crémeux	Fromage à tartiflette	Lait
Rôti de porc *	Rôti de porc	
Salade de haricots verts - vinaigrette	Eau, Échalote, Haricot vert, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Sel fin, Tomate, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Salade printanière (maïs, tomates, carottes et chou blanc)	Carotte, Chou blanc, Eau, Huile, Maïs, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Tomate, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Basilic, Bouillon de légumes, Garniture pizza, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Lait
Sauce à la diable	Arôme, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Échalote, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Persil, Roux blanc, Vinaigre d'alcool	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomme nature	Tomme	Lait
au sucre	Sucre semoule	
et citron	Citron	
mayonnaise	Eau, Mayonnaise	Oeufs
sauce forestière	Ail, Champignon de Paris, Ciboulette, Crème fraîche, Eau, Échalote, Fond brun, Mélange de champignons, Roux blanc, Sel fin, Velouté	Gluten, Lait
à la croque au sel	Sel fin	