

Menu tradition



Lundi	<p>Taboulé (semoule Bio) </p> <p>Morceaux de colin - Sauce curcuma</p> <p>Riz Bio Pilaf - Sauce tomate</p> <p>Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) </p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette - , dés d'emmental</p> <p>omelette nature</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup - Phenix</p> <p>Compote pomme fraise</p>
Mercredi	<p>Céleri rave régional râpé (59-62) - Sauce façon remoulade</p> <p>Mijoté de porc des Hauts-de-France - Sauce barbecue</p> <p>/Fricassée de merlu - Sauce barbecue froide</p> <p>Duo de courgettes - Tortis Bio </p> <p>Emmental</p>
Jeudi	<p>Merguez grillée - Façon couscous</p> <p>/Quenelle nature - Façon couscous</p> <p>Légumes couscous - Semoule Bio </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Tomates cerises</p> <p>Rôti de dinde - Sauce mayonnaise</p> <p>/Médailon de surimi - Sauce mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Feuilleté craquant aux abricots </p>

GOUY SOUS BELONNE RESTAURANT SCOLAIRE T 19 -
Du 13/06/2022 au 17/06/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, Ketchup	Ketchup	
, dés d'emmental	Emmental	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Compote pomme fraise	Compote	
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Céleri rave régional râpé (59-62)	Céleri	Céleri, Sulfites
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Emmental	Emmental	Lait
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	
Feuilleté craquant aux abricots	Abricot, Crème pâtissière, Eau, Nappage et glaçage pâtissier, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Moule, Oignon	Gluten, Lait, Mollusque, Poisson
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Légumes couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Paprika, Tomate	Céleri
Merguez grillée	Merguez	
Mijoté de porc des Hauts-de-France	Sauté de porc	
Morceaux de colin	Colin d'Alaska	Poisson
Médailon de surimi	Surimi	Crustacé, Gluten, Oeufs, Poisson
Phenix	Emballage / usage unique / matériel nettoyage	
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Salade de pommes de terre arlequin	Maïs, Poivron rouge, Pomme de terre, Tomate	
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sauce salée, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Soja
Sauce barbecue froide	Arôme, Ketchup, Muscade, Sauce salée	
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poisson
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten

GOUY SOUS BELONNE RESTAURANT SCOLAIRE T 19 -
Du 13/06/2022 au 17/06/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé , Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates cerises	Tomate cerise	
Tortis Bio	Huile, Sel fin, Torti	Gluten
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Eau, Huile, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs