

Menu

Lundi

Betteraves rouges - vinaigrette
From'chaud 🍄
 Pommes de terre
Fromage blanc 🍄 - au sucre
 Fruit de saison

Mardi

Pastèque
 Filet de poisson meunière - et citron
 /Omelette
 Petits pois 🍷
Brie 🍄
Crème dessert caramel Bio 🌿 🍄

Mercredi

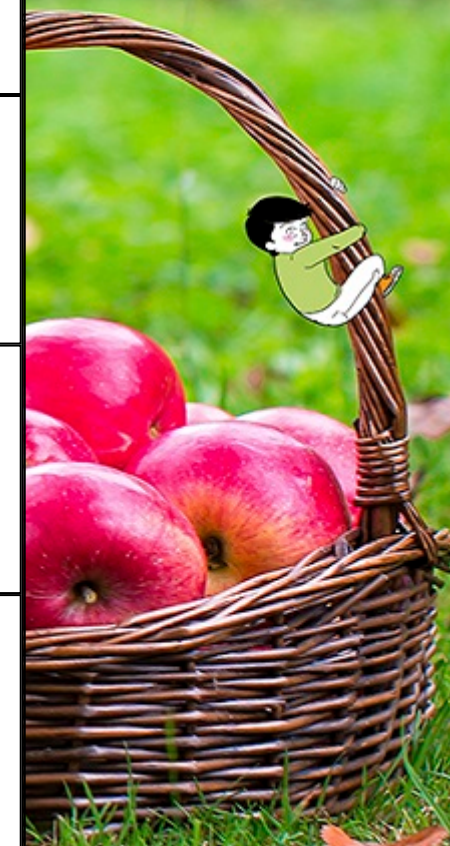
Concombre - vinaigrette citronnée
 Knack*
 /Croustillant pané au fromage
 Farfalles
 Fromage frais nature
 Flan vanille

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Paëlla (pilon de poulet)
 /Boulettes végétarienne
Riz Paëlla Bio 🌿
Yaourt à la framboise **Bio** 🌿 🍄
 Fruit de saison

Vendredi

Cake lardons, emmental et olives*
 /Cake tomates, emmental et olives
 Sauté de boeuf (VBF) 🇫🇷 🍷 - Sauce façon ketchup du chef
 /Quenelles - Sauce façon ketchup du chef
Orge perlé Bio 🌿 🍄 - Courgettes
 Tomme noire IGP 🍷
 Compote **pomme** abricot 🍄 🍷



Piques niques

Lundi

Mardi

Tomate cerise
 Sandwich Buns jambon de dinde - fromage frais
 /Sandwich Buns camembert - beurre
 Chips nature
 Fruit Pique Nique

Mercredi

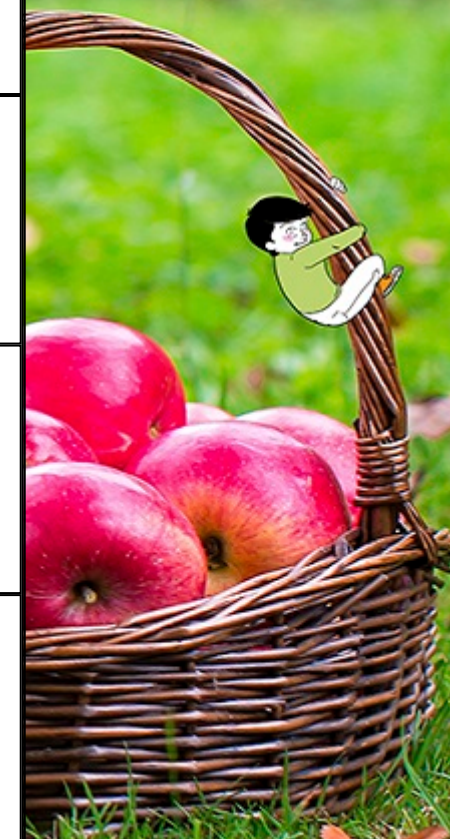
Tomate cerise
 Sandwich Buns jambon de dinde - fromage frais
 /Sandwich Buns camembert - beurre
 Chips nature
 Fruit Pique Nique

Jeudi

Tomate cerise
 Sandwich Buns jambon de dinde - fromage frais
 /Sandwich Buns camembert - beurre
 Chips nature
 Fruit Pique Nique

Vendredi

Tomate cerise
 Sandwich Buns jambon de dinde - fromage frais
 /Sandwich Buns camembert - beurre
 Chips nature
 Fruit Pique Nique



T14 PULNOY - LES QUATRES VENTS - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges - vinaigrette	Betterave, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Boulettes végétarienne	Boulette de soja	Soja
Brie	Brie	Lait
Cake lardons, emmental et olives*	Ciboulette, Emmental, Farine de blé, Huile, Lardons fumés, Levure chimique/Bicarbonate, Muscade, Oeuf liquide entier, Olives vertes, Sel fin, Vin blanc, Yaourt fermier	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Cake tomates, emmental et olives	Ciboulette, Crème fraîche, Emmental, Farine de blé, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Muscade, Oeuf liquide entier, Olives vertes, Sel fin, Tomate, Vin blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Chips nature	Chips	
Compote pomme abricot	Abricot, Eau, Pomme	
Concombre	Concombre	
Courgettes	Ail, Courgette, Huile, Sel fin	Sulfites
Croustillant pané au fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert caramel Bio	Crème dessert	Lait
Farfalles	Huile, Papillons, Sel fin	Gluten
Filet de poisson meunière	Poisson pané	Gluten, Poissons
Flan vanille	Flan	Lait
From'chaud	Fromage à tartiflette	Lait
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage frais nature	Fromage portion	Lait
Fruit Pique Nique	Pomme	
Fruit de saison	Kiwi	
Fruit de saison	Pomme	
Knack*	Saucisse de Strasbourg	Lait, Soja
Omelette	Omelette	Lait, Oeufs
Orge perlé Bio	Huile, Orge, Sel fin	Gluten
Pastèque	Pastèque	
Paëlla (pilon de poulet)	Pilon de poulet	
Petits pois	Ail, Huile, Petit pois, Sel fin	Sulfites
Pommes de terre	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Quenelles	Quenelle	Gluten, Oeufs
Riz Paëlla Bio	Bouillon de légumes, Huile, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz d'or, Riz indica, Sel fin, Tomate	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich Buns camembert - beurre	Beurre doux, Camembert, Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich Buns jambon de dinde - fromage frais	Crème de fromage, Jambon de dinde, Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce façon ketchup du chef	Ail, Eau, Garniture pizza, Ketchup, Oignon, Paprika, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Sulfites
Sauté de boeuf (VBF)	Sauté de Boeuf	
Tomate cerise	Tomate cerise	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt à la framboise Bio	Yaourt fermier	Lait
au sucre	Sucre semoule	
et citron	Citron	
vinaigrette citronnée	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites