

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi			
Mardi	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO Emmental Bio râpé Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO Emmental Bio râpé Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO Emmental Bio râpé Crème dessert au chocolat *
Mercredi	Endives de la ferme du Mélantois - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	Endives de la ferme du Mélantois - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	Endives de la ferme du Mélantois - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *
Jeudi	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio Compote pomme fraise Camembert Bio *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio Compote pomme fraise Camembert Bio *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio Compote pomme fraise Camembert Bio *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (farine BIO) Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE *	Goyère au comté et emmental (farine BIO) Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE *	Goyère au comté et emmental (farine BIO) Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE *

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 02/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves	Betterave	
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Ravioles épinards BIO	Lait de vache, Bouillon de légumes, Eau, Ravioli, Ail, Roux blanc, Sel fin, Ciboulette	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 03/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Endives de la ferme du Mélandois	Endive	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 04/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes au boeuf, merguez	Boulette au boeuf, Merguez	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme fraise	Compote	
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Légumes couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Eau, Mélanges d'épices	Céleri
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE T 19
Le 05/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Goyère au comté et emmental (farine BIO)	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites