Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU

lundi 03 mars 2025



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

- **02**0-



Expérimentation d'un menu unique

Carottes Râpées bio
Sauté de Veau (VF) aux pruneaux

Boulgour

Camembert BIO

Compote de Pomme BIO







Betteraves BIO

Bouchées de Poulet à la Provençale

Gratin de Pommes de Terre

Cantal AOP

Pomme BIO

MERCRED





Taboulé BIO

Cordon Bleu de Dinde (VF)

Pommes risollées

Yaourt Nature BIO

Crêpe Moelleuse Sucrée BIO







Potage BIO

Sauté de Porc (VPF) aux Oignons

Purée de Carottes & Panais BIO

Fromage Blanc Saveur Vanille

Yaourt aromatisé BIO (IDF)

O M NO Z M O





Duo de Crudités BIO

Cubes de Colin d'Alaska MSC Beurre Blanc

Pommes de Terre Vapeur

Port Salut

Banane BIO







Semaine du 3 au 7 mars 2025





) ()	Nom du produit	Code	Ces informations sont précisées sous réserve de mod Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des
Entrées	Radis - Beurre	B1109	Radis avec une portion de beurre	Radis, portion de BEURRE (LAIT)	Lait	viandes
	Carottes Râpées BIO	B1139	Salade de carottes râpées biologiques, vinaigrette maison	Carottes râpées bio, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'aclcool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel , poivre blanc)	Moutarde	0
	Salade de Maïs	B1145	Salade à base de grains de maïs et de légumes, Maïs, carotte cube, tomates, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, sel, assaisonnée MOUTARDE, épice), petits pois, sel		Moutarde	
	Duo de Crudités BIO	B1149	o de céleri râpé bio et carottes râpées bio, aisonné CELERI bio, carottes bio, vinaigrette (MOUTARDE, SULFITES), mayonnaise bio (Os sel, poivre		Céleri, moutarde, œuf, sulfites	
	Salade de Blé & Lentilles	B1168	Salade de blé et lentilles associés à des légumes, assaisonnée	BLE (GLUTEN) cuit, lentilles blondes cuites, maïs, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, épices), carotte cube, petit pois, sel.	Gluten, moutarde	
	Salade Verte	B1196	Mélange de salades vertes	Mélange de salades vertes		
	Saucisson Panaché VPF - Cornichon	B1204	Saucisson sec pur porc et saucisson à l'ail, accompagnés de cornichon	Saucisson sec pur porc, saucisson cuit à l'ail, Cornichon	Lait, soja, gluten (blé), sulfites, moutarde	FR
	Betteraves Bio	B1264	Salade à base de betteraves bio, assaisonnée	Betteraves rouges Bio, vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'aclcool coloré, moutarde (MOUTARDE, SULFITE), sel , poivre blanc)	Moutarde, sulfites	
	Potage BIO ///	B1270	Velouté de légumes Bio	Mélange de légumes bio, purée de pommes de terre au LAIT, eau, sel	Céleri, lait	
	Taboulé BIO	B1362	Salade bio à base de semoule de blé, de légumes, de menthe et d'une vinaigrette	Semoule de BLE (GLUTEN) bio, eau, tomate, concombre bio, huile d'olive, jus de citron, menthe, sel.	Gluten (blé)	

Sauté de Veau (VF) aux pruneaux	C1278	Sauté de veau sauce au pruneaux	Sauté de veau, eau, vin blanc (SULFITES), oignons, pruneaux dénoyauté, sauce blanche, CREME, jus de veau, huile de tournesol	sulfites, lait	FR
Cordon Bleu de dinde (VF)		Viande de dinde reconstituée garnie (jambon cuit de dinde goût fumé/fromage fondu) panée	Viande de dinde (viande de dinde, peaux de volaille, eau, sel). Panure 25% (farine de BLÉ, eau, sel, levures, épices : paprika et curcuma). Jambon de dinde goût fumé. FROMAGE fondu (LAIT, eau, BEURRE, LAIT écrémé, sels, huile de tournesol	Lait, gluten	FR
Parmentier de Légumes (plat complet)		Mélange de légumes à la moutarde, purée de pommes de terre et chapelure au persil	Haricot rouge, fèves de SOJA, oignons, carottes, pommes de terre, CREME fraiche, concentré de tomates, poivrons rouges, LAIT, huile d'olive, ail, bouillon de légumes, persil, chapelure (GLUTEN), sel, moutarde de Dijon, thym, poivre, curcuma.	Soja, gluten, lait	
Crousti fromage BIO		Pané de fromage à l'emmetal et fromage blanc BIO enrobé d'un chapelure BIO	Emmental (LAIT), FROMAGE blanc, chapelure (GLUTEN), farine de blé (GLUTEN), huile de colza, pomme de terre, LAIT écrémé, amidon de BLE, blanc d'ŒUF, sel	Lait, gluten, oeuf	
Steak Haché (VBF) Sauce au Bleu		Steak haché et sa sauce à la crème et au bleu	Steak haché de viande de boeuf, sauce au bleu (eau, FOURME D'AMBERT (LAIT), CREME (LAIT), sauce blanche (LAIT), échalote, fond blanc de volaille, huile de tournesol)	Lait	FR
Petits panés de Blé Croustillant		Préparation à base de protéines végétales panée cuite	Préparation à base de protéines végétales (eau, protéines de BLE, protéines de pois, oignons préfrits (oignons, huile de tournesol), arôme naturel (GLUTEN, CELERI)), enrobage (chapelure (GLUTEN), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (tournesol. colza))	Gluten, céleri	
Sauté de Porc (VPF) aux Oignons	C2195	Sauté de porc cuit accompagné d'une sauce aux oignons	Sauté de porc, sauce à l'oignon (Eau, oignons, vin blanc (SULFITES), farine de riz, jus de veau, fond de volaille, huile de tournesol, vinaigre, poivre)	sulfites	VPF
Pavé de Colin MSC Jardinière	C2200	Portion de filets de Colin d'Alaska MSC, découpées dans un bloc de filet, sans peau, sans arête, nappé d'une sauce aux légumes	Oignons), LAIT écrémé, FROMAGE EDAM, Eau, CREME fraîche, Huile de tournesol, Amidon de mais, Sel, Sucre, Amidon de pomme de terre, Arôme (CELERI), Extrait de	Poisson, lait, céleri	
Bouchées de Poulet à la Provençale	C2450	Morceaux de cuisse de poulet rôtis, marinade méditerranéenne	Cuisse de poulet, légumes (tomate, poivron rouge, extrait de poivron, betterave rouge), arôme naturel, épices et herbes (oignon, ail, herbes de Provence), sel, huile de tournesol		UE
Cubes de Colin d'Alaska MSC Beurre Blanc	C2837	Cubes de Colin D'Alaska MSC Accompagnée D'une Sauce Beurre Blanc	Cube de Colin, Sauce Beurre Blanc (Eau, Vin Blanc (SULFITES), oignons, brunoise de légumes (CELERI), CREME (LAIT), sauce blanche (LAIT), farine de riz, fumet de poisson (POISSON), ail, huile de tournesol)	Poisson, Lait, Sulfites, céleri	
	Cordon Bleu de dinde (VF) Parmentier de Légumes (plat complet) Crousti fromage BIO Steak Haché (VBF) Sauce au Bleu Petits panés de Blé Croustillant Sauté de Porc (VPF) aux Oignons Pavé de Colin MSC Jardinière Bouchées de Poulet à la Provençale	Cordon Bleu de dinde (VF) Cassas Parmentier de Légumes (plat complet) Crousti fromage BIO Cassas Paule de Blé Croustillant Cassas Petits panés de Blé Croustillant Cassas Pavé de Porc (VPF) aux Oignons Cassas Pavé de Colin MSC Jardinière Cassas Pavé de Poulet à la Provençale Cassas Pavé de Cassas Pavençale Cassas Pavençale Cassas Pavençale Cassas Pavençale	Cordon Bleu de dinde (VF) C1353 Mélange de légumes à la moutarde, purée de pommes de terre et chapelure au persil C1353 C1355 C1355 C1356 C1356 C1356 C1357 Pané de fromage à l'emmetal et fromage blanc BIO enrobé d'un chapelure BIO C1359 Steak Haché (VBF) Sauce au Bleu C1350 C1350 C1350 C1351 C1351 C1351 C1352 C1353 C1353 C1353 C1355 C1355 C1355 C1356 C1356	Curdon Bieu de dinde (VF) C1353 Viande de dinde reconstituée garnie (jambon cuit de dinde (viande de dinde, peaux de volaille, eau, sel), Panure 25% (farine de Bit, eau, sel, levures, épices : paprisa et curcuma), Jambon de dinde goût fumé. FROMAGE fondu (LAIT, eau, BEURRE, LAIT écrémé, sels, huile de tournesol Parmentier de Légumes (plat complet) C1373 Mélange de légumes à la moutarde, purée de pommes de terre, caption et curcuma), Jambon de dinde goût fumé. FROMAGE fondu (LAIT, eau, BEURRE, LAIT écrémé, sels, huile de tournesol Haricot rouge, (éves de SOJA, Oignons, carottes, pommes de terre, CREME fraiche, concentré de tomates, pobrons rouges, LAIT, huile d'olive, ail, bouillo nd elégumes, persil, chapelure (GLUTEN), sel, moutarde de Dijen, thym, poivre, curcuma. Croustii fromage BIO C1395 Pané de fromage à l'emmetal et fromage blanc BIO enrobé d'un chapelure BIO C1495 Steak Haché (VBF) Sauce au Bleu C1610 Steak haché et sa sauce à la crème et au bleu C1610 C1893 Préparation à base de proteines végétales panée cuite C1893 Préparation à base de proteines végétales panée cuite C1893 Préparation à base de proteines végétales (eau, proteines de BLE, proteines de poit, sauce aux oignons C2195 Sauté de porc (VPF) aux Oignons C2195 Sauté de porc (VPF) aux Oignons C2200 Portion de filets de Colin d'Alaska MSC, découpées dans un blace de liet, sans peau, sans arête, nappe d'une sauce aux oignons C2200 Portion de filets de Colin d'Alaska MSC, découpées dans un blace de liet, sans peau, sans arête, nappe d'une sauce aux oignons C2200 Portion de filets de Colin d'Alaska MSC, découpées dans un blace de liet, sans peau, sans arête, nappe d'une sauce aux oignons C2200 Portion de filets de Colin d'Alaska MSC, découpées dans un blace de liet, sans peau, sans arête, nappe d'une sauce aux souce aux légumes (CULTEN), certait de Lournesol, vinaigne, poivre) Cubes de Colin d'Alaska MSC Beurre Blanc (EAU, I), faine de riz, jus de veau, fond de mais, Sel, Seure, Anidon de porme de terre, Archer (ELE	Cordon Bieu de dinde (VT) C1353 Vande de dinde reconstituée gamie (jambon ouit de dinde (vande de dinde, peaux de volaile, cau, sel), -Panure 25% [faine de Bif., eau, sel, everse, épices : papiris et curruma). Jambon de dinde goût fumé. PROMAGE fondu (JAT, eau, BEURIE, LAT ecreme, sels, huile de tournecol Haricot rouge, feves de SOIA, oignons, corrotes, pommes de terre, CREME fraiche, concerné de tourneson, porvors rouges, LAT, huile de d'elve, ai, boullen de tournecol Haricot rouge, feves de SOIA, oignons, corrotes, pommes de terre, CREME fraiche, concerné de tourneson, porvors rouges, LAT, huile de d'elve, ai, boullen de légumes, persil, chapèleure (GUTEN), faine de ble (GUTEN), huile de colta, persil, chapèleure (GUTEN), faine de ble (GUTEN), huile de colta, persil, chapèleure (GUTEN), faine de ble (GUTEN), huile de colta, pomme de terre, LAT ecrème, amidon de BLE, blanc d'EUF, sel Steak Haché (VBF) Sauce au Bleu C1510 Steak haché et so asuce à la crème et au bleu Steak haché de vande de boeuf, sauce au bleu (GUTEN), fraine de ble (GUTEN), fraine de ble (GUTEN), fraine de le tournesol) Préparation à base de proteines végétales panéc culte CATSO Préparation à base de proteines végétales panéc culte Sauté de Porc (VPF) aux Olgnons C2195 Sauté de Porc cuit accompagné d'une sauce aux oignons Oignons préfits (cignons, huile de tournesol), avine naturel (GUTEN), fraine de riz, jus de veau, fond de volaille, huile de tournesol, volaille, course de Lib, huile végétales fournesol, colail Souté de Porc (VPF) aux Olgnons C2295 Sauté de Porc cuit accompagné d'une sauce aux oignons Oignons, la l'externe de ELI, huiles végétales Souties de Colin MSC Jardimiere C2200 Portion de filets de Colin d'Alsaka MSC, découpées dans rioles de le cournesol, voinagre, poivre) Souties de Colin MSC Jardimiere C2200 Portion de filets de Colin d'Alsaka MSC, découpées dans rioles de le cournesol, voinagre, poivre) Souties de Colin MSC Jardimiere C2450 Morceaux de cuisse de poulet rôtis, marinade méditerranéenene

Ekilibre Restauration

410 Aubergenville
78
illes Granges
s Vie
e de
Rue
Chevries 7
Des
ZAC
uration
Resta
Ekilibre

					Lait	Gluten			Lait, oeuf, gluten
Carottes et panais issus de l'Agriculture Biologique.	Fleurettes de brocolis, huile de colza aromatisêe, sel	Mélange de carottes jaunes et oranges, huile de colza aromatisée, sel	Haticots verts et haricots beurres, huile de colza aromatisée, sel	pomme de terre, huile de tournesol	Pommes de terre préfrites (huile végétale de tournesol), eau, CREME (LAIT), amidon de pommes de terre, spécialité fromagère fondue (lait), fromage en poudre, huile végétale de colta, sel, ail en poudre, poivre blanc.	BOULGOUR assaisonné, huile de colza aromatisée, sel	Mélange de légumes (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons préfrits, oignons), riz cuit, eau, huile d'olive, concentré de tomate, plantes aromatiques, arômes, set, ail, huile de tournesol, épices	Pomme de terre, huile de colza aromatisée, sel	LAIT frais entier*, OEUFS entiers*, farine de froment(GLUTEN)*, sucre de canne*, huile de cotza* huile de tournesol*.
Purée de carottes et panais Bio	Fleurettes de brocolis cuites assaisonnées	Mélange de carottes orange et jaune, assaisonnées	Haricots verts et beurres cuits, assaisonés	Pommes de terre coupées en cube, rissolées	Préparation cuite à base de pommes de terre, crème et fromage	Boulghour assaisonné	Mélange de légumes et riz cuisiné	Pommes de terre cuites vapeur assaisonnées	Crépe moelleuse sucrée biologique
D1651 F	D1656 F	D1679 I	D1721	D1789	D1811	D1960	D2135	D2308	G2173
Purée de Carottes & Panais BIO	Brocolis	Duo de Carottes	Haricots Panaches	Pommes Rissolées	Gratin de Pommes de Terre	Воироиг	poêlêe camarguaise (rîz & lêg)	Pommes de Terre Vapeur	Crêpe Moelleuse Sucrée BIO
Brocolis Brocolis Brocolis Duo de Carottes Pommes Rissolées Gratin de Pommes Boulgour Poelibe camarguais								Dessert	