

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU :

lundi 03 mars 2025



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

L
U
N
D
I



Expérimentation d'un menu unique

Carottes Râpées bio

Sauté de Veau (VF) aux pruneaux

Boulgour

Camembert BIO

Compote de Pomme BIO



M
A
R
D
I



Betteraves BIO

Bouchées de Poulet à la Provençale

Gratin de Pommes de Terre

Cantal AOP

Pomme BIO



M
E
R
C
R
E
D
I



Taboulé BIO

Cordon Bleu de Dinde (VF)

Pommes risollées

Yaourt Nature BIO

Crêpe Moelleuse Sucrée BIO



J
E
U
D
I



Potage BIO

Sauté de Porc (VPF) aux Oignons

Purée de Carottes & Panais BIO

Fromage Blanc Saveur Vanille

Yaourt aromatisé BIO (IDF)



V
E
N
D
R
E
D
I



Duo de Crudités BIO

Cubes de Colin d'Alaska MSC Beurre Blanc

Pommes de Terre Vapeur

Port Salut

Banane BIO



(*) plat contenant du porc



Menu Liberté


Semaine du 3 au 7 mars 2025




Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	Radis - Beurre	B1109	Radis avec une portion de beurre	Radis, portion de BEURRE (LAIT)	Lait	
	Carottes Râpées BIO 	B1139	Salade de carottes râpées biologiques, vinaigrette maison	Carottes râpées bio, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc)	Moutarde	0
	Salade de Maïs	B1145	Salade à base de grains de maïs et de légumes, assaisonnée	Maïs, carotte cube, tomates, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, sel, MOUTARDE, épice), petits pois, sel	Moutarde	
	Duo de Crudités BIO 	B1149	Duo de céleri râpé bio et carottes râpées bio, assaisonné	CELERI bio, carottes bio, vinaigrette (MOUTARDE, SULFITES), mayonnaise bio (OEUFS), 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'alcool 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)	

Plats	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) 	C1353	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)	C1373	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 	C1395	Pané de fromage à l'emmental 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 	C1610	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	C1893	Préparation à base de protéines végétales panée cuite	Préparation à base de protéines végétales (eau, protéines de BLE, protéines de pois, oignons pré-frits (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	Filets de COLIN D'ALASKA MSC, Légumes (Navets, Courgettes, Carottes, Poireaux, Oignons), LAIT écrémé, FROMAGE EDAM, Eau, CREME fraîche, Huile de tournesol, Amidon de maïs, Sel, Sucre, Amidon de pomme de terre, Arôme (CELERI), Extrait de levure, Vin blanc, Epices (Ail en poudre, Curcuma, Poivre blanc, Noix de muscade), Jus de 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	Poisson, lait, céleri	
	Bouchées de Poulet à la Provençale	C2450	Morceaux de cuisse de poulet rôtis, marinade méditerranéenne			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		

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