

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : **lundi 16 décembre 2024** 

Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

Jeudi repas de Noël

LUNDI



<p>Salade de PDT Persillées - Entrée</p> <p>Lasagnes Provençales aux Lentilles & Emmental BIO</p> <p>(plat complet)</p> <p>Saint-môret Bio</p> <p>Crème Dessert Chocolat Bio</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Filet de Poulet Vallée D'Auge</p> <p>Boulgour</p> <p>Vache picon</p> <p>Clémentine</p>
--	---

MARDI



<p>1/2 Pomelos au sucre</p> <p>Saucisse* de Francfort VPF</p> <p>Frites BIO</p> <p>Tomme Noire</p> <p>Flan Saveur Vanille</p>	<p>Chou Rouge BIO</p> <p>Steak Haché au Jus</p> <p>Frites BIO</p> <p>Croc lait BIO</p> <p>Arlequin de Fruits BIO</p>
---	--

MERCREDI



<p>Carottes rapées BIO</p> <p>Croustillant de Merlu</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Camembert en portion</p> <p>Moelleux au Citron</p>	
---	--

JEUDI



Salade de lentilles, patate douce et mangue

Sot l'y laisse de poulet sce miel & agrumes

Pommes Noisettes

cabrette

Bûche de Noël & Clémentine & Confiserie



VENSDI



<p>Duo de Crudités BIO</p> <p>Filet de Colin MSC Pané</p> <p>Duo de Courgettes</p> <p>Yaourt Nature BIO</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>Radis - Beurre</p> <p>Tortellini Epinars Ricotta (plat complet)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental en portion</p> <p>orange BIO</p>
---	---

(*) plat contenant du porc



Menu Liberté

Semaine du 16 au 22 décembre 2024



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	1/2 Pomelos au sucre	B1002	Demi pomelos et sachet de sucre	Demi pomelos, sucre en dosette		
	Céleri Remoulade	B1015	Salade à base de céleri frais, assaisonnée	CELERI frais râpé, assaisonnement (OEUFS), MOUTARDE, sel.	Céleri, moutarde, oeuf	
	Chou rouge bio 	B1097	Chou rouge bio râpés assaisonnement maison	Chou rouge Bio, vinaigrette maison (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc)	Moutarde, sulfites	
	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
	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 PDT Persillées - Entrée	B1156	Salade à base de pommes de terre assaisonnée	Pomme de terre cube cuite, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, saccharose, amidon de pomme de terre, épices), échalote, vinaigre de vin rouge (SULFITES), persil, sel	Moutarde, sulfites	
	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	
	Salade de lentilles, patate douce et mangue	B1273	Salade de lentilles, patate douce et mangue accompagnée de vinaigrette	Lentilles vertes, patate douce, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, amidon de pomme de terre, épices), mangues (mangue, sucre, SULFITES), vinaigre d'alcool, jus de citron, persil, curry (MOUTARDE), ail, sel	Moutarde, sulfites	

Plats

Omelette Nature	C1466	Omelette salée pliée en 2, façon demi lune	ŒUF entier, LAIT écrémé, sel, poivre	Œuf, lait	
Jambon blanc de Paris (VPF) 	C1471	Jambon blanc de paris désossé, découenné, dégraissé	Jambon de porc, eau, sel, sirop de glucose, dextrose, bouillon, conservateur: citrate de potassium, nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes naturels.		FR
Saucisse de Francfort VPF 	C1587	Préparation de viande et gras de porc assaisonnés et poussée dans un boyau collagène jaune orange	Viande de porc, eau, gras de porc, sel, fibre de carotte, plasma de porc, arômes naturels, épices, boyau coloré; FUMAGE AU BOIS DE HETRE ou Viande de porc, eau, gras de porc, sel, LAIT, SOJA, épices et plantes aromatiques, sang de porc, arômes, Enveloppe	Lait, soja	FR
Lasagnes Provençales aux Lentilles & Emmental BIO 	C2021	Alternance de couches de pâtes, de légumes et de lentilles	Eau, pâte à lasagne (eau, semoule de BLÉ dur), purée de tomates mi-réduite, lentilles vertes, courgettes grillées, EMMENTAL (LAIT), tomates pelées concassées au jus, oignons, double concentré de tomates, poivron rouge, poivrons jaunes, huile d'olive vierge, LAIT, CÉLERI, CRÈME fraîche, sel, ail, farine de BLÉ, basilic, sucre de canne, thym, origan, paprika, muscade, poivre	Gluten, lait, céleri	
Croustillant de Merlu	C2162	Filet de merlu blanc du Cap pané de chapelure aux céréales croustillantes, cuit à cœur	Filet de MERLU blanc du Cap (POISSON), enrobant (eau, farine de BLE, GLUTEN, farine de riz, sel), chapelure (GLUTEN), huiles végétales (tournesol, colza), billes de riz, sel	Poisson, gluten	0
Filet de Poulet Vallée D'Auge	C2297	Filet de poulet avec une sauce au cidre et pomme	Filet de poulet, sauce vallée d'Auge (eau, vin blanc (SULFITES), pomme fruit, cidre (SULFITES), oignons, brunoise de légumes (Carottes, poireaux., CELERI, navets, oignons), CREME (LAIT), sauce blanche (LAIT), champignons de Paris, fond blanc de volaille (GLUTEN, LAIT), ail, caramel, poivre)	Gluten, lait, céleri, sulfites	UE/Ukr
Filet de Colin MSC Pané 	C2556	Moulé de filets de colin d'Alaska MSC, pané, sans arêtes	Moulé de filets de COLIN d'Alaska MSC, panure (chapelure (GLUTEN), enrobant (eau, farine de BLE, farine de riz, sel), huiles végétales (tournesol, colza))	Poisson, gluten	0
Tortellini Epinards Ricotta (plat complet)	C2695	Une pâte précuite à la semoule de blé dur et aux oeufs et une farce à base d'épinard, de fromage et de ricotta.	Eau, semoule de BLE dur, épinards, farine de FROMENT, RICOTTA (LAIT), FROMAGE (LAIT), OEUFS, sel de cuisine, persil, amidon de pomme de terre, poivre.	Gluten, œuf, lait	0
Sot L'y laisse	C1553	morceau de poulet sauce au miel et au jus d'agrume	Poulet (Sot l'y laisse) sauce agrume (eau, oignons, pulco orange / citron (SULFITES), miel, liant (GLUTEN, LAIT), fond de volaille, huile de tournesol)	gluten, lait, sulfites	UE

Accompagnements	Duo de Courgettes	D1682	Mélange de courgettes jaunes et vertes assaisonnées	Duo de courgettes (courgettes vertes et jaunes), huile de colza aromatisée, sel.		
	Julienne de Légumes	D1691	Mélange de légumes cuits en julienne assaisonnés	Carottes, courgettes, CELERI rave, chou fleur	Céleri	
	Frites BIO 	D1708	Frites BIO préfaites	Pomme de terre bio, huile de tournesol bio		
	Poêlée aux 4 Légumes	D1732	Mélange de légumes	Haricots verts, chou fleur, carottes, brocolis, matière grasse végétale, sel.	Céleri	
	Pommes Noisettes	D1782	Préparation à base de purée de pommes de terre	Pomme de terre, pommes de terre déshydratées, huile de tournesol, sel, épices		
	Boulgour	D1960	Boulgour assaisonné	BOULGOUR assaisonné, huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Coquillettes BIO 	D2081	Pâtes cuites bio assaisonnées	Coquillettes bio (semoule de BLE dur biologique, eau, huile de tournesol biologique, sel), huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
Desserts	Bûche de Noël & Clémentine & Confiserie	G2544	Bûche de Noël accompagnée de clémentine et chocolat	BEURRE, Margarine (huiles de palme, colza), arômes naturels) - Sucre - Cacao maigre en poudre - Copeaux de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse LAITIÈRE, arôme naturel de vanille, lécithine de SOJA) - LAIT entier	Lait, Soja, Œufs, Gluten	