

Menu tradition

Lundi

Potage Dubarry
Sauté de poulet des Hauts de France 🇫🇷 - Sauce milanaise
 /Boulettes de soja - Sauce milanaise
 Petits pois, carottes et pommes de terre
Vache qui rit Bio 🇫🇷

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre
 Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce américaine
Riz Bio Pilaf 🇫🇷
 Yaourt sucré

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Rôti de dinde - Sauce curcuma
 /Omelette nature - Sauce curcuma
Frites des Hauts de France 🇫🇷
Fruit de saison 🇫🇷

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 🇫🇷
 Carbonara de porc
 /Poisson façon carbonara 🇫🇷
Torsades Bio 🇫🇷 🇫🇷
 Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 🇫🇷

Vendredi

Cake moelleux à l'emmental de notre atelier 🇫🇷
 Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 🇫🇷
Orange Bio 🇫🇷



**LOOS EN GOHELLE site V Hugo T 24 - Du 20/03/2023
au 24/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Cake moelleux à l'emmental de notre atelier	Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Carbonara de porc	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Carottes râpées	Carotte	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Raclette, Sel fin	Gluten, Lait
Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Poisson façon carbonara	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Crème fraîche, Eau, Fumet de poisson, Lait de vache, Muscade, Roux blanc	Gluten, Lait, Poissons
Potage Dubarry	Chou fleur, Eau, Oignon, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce américaine	Ail, Bouillon de légumes, Eau, Échalote, Estragon, Fumet de crustacés, Lait de vache, Poivre gris, Roux blanc, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce milanaise	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivron rouge, Tomate	Gluten
Sauté de poulet des Hauts de France	Sauté de poulet, Sel fin	
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Eau, Oignon, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Lait, Sulfites
Torsades Bio	Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait

**LOOS EN GOHELLE site V Hugo T 24 - Du 20/03/2023
au 24/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à la coriandre	Coriandre fraîche, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait