Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : lundi 09 novembre 2026

Liberté	Menu du Jour 1	Menu du Jour 2
	(SV) sans vinaigrette	*(*) plat contenant du porc*
LUNDI	Salade de haricots verts (entrée) Gratin de Pâtes à la Volaille et Petits Légumes (Plat Complet) Petit suisse nature (laitage) Fruit de saison	
MARDI	Salade printanière (carotte, céleri) Crousti fromage Poêlée champêtre (haricots, tomate, champignon) Emmental en portion Liégeois Caramel	
MERCREDI	FERIE	FERIE
JEUDI	Potage BIO Mijoté de boeuf (VBF) à la marocaine Semoule aux 7 Légumes Samos Fruit de Saison BIO	
VENDREDI	Salade Verte Filet de Colin / Hoki Sauce Meunière Riz Blanc Pave d'Affinois Yaourt Brassé aux Fruits	

(*) plat contenant du porc



Menu Liberté



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

Les descriptifs présentés peuvent être amenés à évoluer. En cas de doute, nous vous invitons à consulter l'étiquette figurant sur les barquettes.
Nos produits sont élaborés dans une cuisine où plusieurs allergènes sont utilisés ; nous ne pouvons donc pas garantir l'absence totale d'un ou de plusieurs autres allergènes.

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	Chou blanc à la vinaigrette	B1024	Salade de chou blanc à la vinaigrette	Chou blanc frais râpé, huile de colza, vinaigre d'alcool, persil, sucre, sel		
	Salade marocaine aux pois chiches (concombre, pois chiche, tomate)	B1061	Salade à base de pois chiche et concombre, assaisonnée	Pois chiche, concombre cube, tomate fraîche, sauce vinaigrette, raisin sec, persil, menthe, sel, raz el hanout, cumin	Moutarde	
	Carottes cuites à l'orange	B1118	Carottes cuites à l'orange	Carottes cuites, vinaigrette (MOUTARDE), pulco orange, sel	Moutarde	
	Salade printanière (carotte, céleri)	B1191	Salade à base de carotte et céleri râpés, assaisonnée	Carotte râpée fraîche, CELERI râpé frais, assaisonnement (MOUTARDE), maïs, sel.	Céleri, moutarde	
	Salade Verte (SV)	B1196	Mélange de salades vertes	Mélange de salades vertes		
	Potage BIO	B1270	Velouté de légumes Bio	Mélange de légumes bio, purée de pommes de terre au LAIT, eau, sel	Céleri, lait	
	Chou rouge aux pommes	B1306	Salade aux choux rouges émincés et aux pommes, assaisonnée	Chou rouge, pommes, vinaigrette (MOUTARDE), sel	Moutarde	
	Salade de haricots verts (entrée)	B1400	Salade à base de haricots verts, assaisonnée	Haricot vert extra fins, vinaigrette, sel	Moutarde	

Plats	Aiguillette de colin pané MSC	C1317	Filet de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, pané, cuit à cœur	Filet de COLIN D'ALASKA MSC (Theragra chalcogramma) Enrobage (eau, farine de BLÉ, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLÉ, farine de maïs, amidon de maïs, sel, amidon de pomme de terre), chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), huiles végétales (colza et tournesol)	Poisson, gluten	0
	Crousti fromage	C1328	Pané de fromage à l'Emmental Français	Fromages (LAIT) (fromage blanc, emmental, fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUF, sel, levure.	Lait, gluten, œuf	0
	Omelette nature BIO sauce basquaise	C1682	Omelette nature BIO sauce basquaise	Omelette bio (ŒUF, LAIT), eau, oignon, poivron, sauce tomate aromatisé, huile d'olive, ail, piment d'Espelette	Œuf, lait	
	Mijoté de boeuf (VBF) à la marocaine	C2260	Mijoté de boeuf (VBF) à la marocaine	Sauté de bœuf, eau, oignon, brunoise provençale (courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomate, aubergine, huile de tournesol), sauce tomate aromatisée, sauce blanche (LAIT), jus de citron (SULFITES), épices marocainnes (cumin, paprika, graine de coriandre	Lait, sulfites	FR
	Gratin de Pâtes à la Volaille et Petits Légumes	C2273	Mélange de petits légumes et de volaille accompagné de fromage gratiné	Mini penne (eau, semoule de BLE dur), courgettes, tomates, carottes, petits pois, oignons, huile de tournesol, poivrons rouges, poivrons verts, huile d'olive, sel, persil, ail, MOZZARELLA, EMMENTAL, dés de dinde (SOJA)	Lait, gluten, soja	
	Haché de Veau Sce Chasseur	C2355	Préparation à base de viande de veau hachée, accompagnée d'une sauce aux champignons	Haché de veau (SOJA), sauce chasseur (vin blanc (SULFITES), champignons de Paris, oignons, brunoise de légumes (carottes, poireaux, CELERI, navets, oignons), eau, roux (GLUTEN), concentré de tomate, jus de veau, huile de tournesol, ail, herbes de Provence, persil, poivre)	Soja, sulfites, céleri, gluten	UE
	Hachis Parmentier (plat complet)	C2432	Hachis parmentier de viande de bœuf, purée de pomme de terre, chapelure et emmental	Eau, viande bovine (origine UE et hors UE), flocons de pommes de terre, oignons, LAIT, protéine de BLE, chapelure (BLE), sel, carotte, blanc d'OEUF, ail, amidon de maïs, fibre de pois, curcuma, poivre, laurier, thym	Lait, gluten, œuf	UE / hors UE
	Emincé de poulet sauce moutarde	C2588	Emincé de poulet sauce moutarde	Emincé de poulet, eau, vin blanc (SULFITES), oignons, CREME, MOUTARDE, sauche blanche (LAIT), fond blanc de volaille,MOUTARDE à l'ancienne, huile de tournesol, épices paella (Curcuma, piment doux, safran)	Moutarde, sulfites, lait	UE

Accompagnements	Petits Pois CE2	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
	Poêlée champêtre (haricots, tomate, champignon)	D1885	Mélange de haricots verts et beurres, tomate, champignons, aubergine et oignons, assaisonné	Mélange de légumes (haricots verts, tomates, haricots beurre, champignons de Paris, aubergines préfrites, oignons préfrits, huile de tournesol), huile de colza aromatisée, sel		
	Cordiale de Légumes (carotte, haricot, courgette, céleri)	D1922	Mélange de légumes cuits (carottes, haricots verts, courgettes, CELERI, oignons) assaisonés	Mélange de légumes (carottes, haricots verts, courgettes vertes, CELERI, oignons), huile de colza aromatisée , sel	Céleri	
	Pommes Smile	D2119	Purée de pommes de terre, aromatisée, épicée et formée en figurines	Pommes de terre, huile de tournesol, sel, poivre		
	Semoule aux 7 Légumes	D2164	Semoule de blé aux légumes cuisinés	COUSCOUS (GLUTEN), tomates cerises, courgettes grillées, pois chiches, pois mange-tout, aubergines préfrites, poivrons rouges, fenouil, raisin, huile d'olive, herbes et épices, sel, ras el hanout	Gluten	
	Epinards BIO à la Béchamel	D2206	Epinards issus de l'agriculture biologique accompagnés d'une sauce béchamel	epinards bio, sauce béchamel (eau, sauce blanche (LAIT, GLUTEN), poivre, musade)	Lait, gluten	
Desserts	Cake aux pépites de chocolat (IDF)	G2375	Cakes Moelleux Pépites de chocolat saveur vanille	Farine de BLE, sucre, OEUFS, pépites de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao), huile de colza, sirop de sucre inverti, poudre de LAIT entier, sel, poudres à lever, arôme vanille	Blé, œufs, lait, beurre	
	Segment D'orange à la Menthe	G2568	Segment D'orange à la Menthe	Orange, menthe		
Menu à la carte	Tomates natures (SV)	B1161	Tomate nature	Tomates		
	Poulet Rôti au jus	C1534	Cuisse de poulet cuite rôtie au jus de veau	Haut de cuisse de poulet rôti, jus (eau, oignon, brunoise nature (CELERI), vin blanc (SULFITES), huile de tournesol, jus de veau, roux (GLUTEN), sel, poivre, herbes de provence)	Céleri, sulfites, gluten	UE
	Filet de Colin/Hoki meunière.	C1407	Portion de filets de colin d'Alaska ou de Hoki MSC meunière	Filets de HOKI (Nouvelle-Zélande ou Patagonie) MSC, huiles végétales (colza et tournesol), farine de BLE, eau, amidon de maïs, GLUTEN de BLE, jus de citron vert, sel, arôme naturel de citron et autres arômes naturels, farine de maïs, amidon de tapioca, dextrose, épices (poivre, curcuma, paprika)	poisson, gluten	
	Steak Haché au jus	C2446	Steak haché de bœuf accompagné d'un jus de viande	Steak haché de bœuf, jus (eau, oignon, brunoise nature (CELERI), vin blanc (SULFITES), huile de tournesol, jus de veau, roux (GLUTEN), sel, poivre, herbes de provence)	Céleri, sulfites, gluten	FR
	Riz Blanc	D1818	Riz assaisonné	Riz, huile végétale, sel		
	Haricots Verts CE2 Persillés	D1725	Haricots verts assaisonnés	Haricots verts, assaisonnement (huile végétale aromatisée, sel, persil, ail)		