

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU :

lundi 12 mai 2025



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

LUNDI



Salade du Pêcheur
Sauté de Veau Marengo
Carottes BIO
Kiri BIO
Pomme BIO



MARDI



Macédoine Mayonnaise BIO
Filet de Poulet Sauce Normande
Fusillis BIO
Yaourt Nature BIO (IDF)
Mousse au Chocolat



MERCREDI



Tomate et Mozzarella
Boeuf Bourguignon (VBF)
Pommes Rissolées CE2
Fromage Frais Fouetté (laitage)
Banane



JEUDI



Terrine aux 2 Poissons Sce Ciboulette
Couscous
semoule
Petit Suisse Nature BIO
Fraises au Sucre



VENREDI



Carottes Râpées BIO
Aiguillette de Colin MSC Panée Multigrains
Purée de Légumes
Gouda BIO
Moelleux chocolat



(*) plat contenant du porc



Menu Liberté

Semaine du 12 au 18 mai 2025



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

Entrées

Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
1/2 Pomelos au sucre	B1002	Demi pomelos et sachet de sucre	Demi pomelos, sucre en dosette		
Terrine aux 2 Poissons Sce Ciboulette	B1052	Terrine à base de saumon et de poisson blanc, accompagnée d'une sauce à la ciboulette	Terrine aux 2 poissons, sauce ciboulette (mayonnaise, jus de citron, ciboulette)	Poisson, soja, oeuf, crustacés, sulfites, moutarde, sulfites	
Chou Rouge Vinaigrette	B1102	Salade de chou rouge à la vinaigrette	Chou rouge frais râpé, huile de colza, vinaigre de cidre (SULFITES), sucre, sel	Sulfites	
Macédoine Mayonnaise BIO 	B1105	Salade à base de macédoine et de mayonnaise bio	Macédoine bio (carottes bio, navets bio, petits pois bio, haricots verts bio, flageolets bio, sel marin), mayonnaise bio (Huile de tournesol bio, eau, jaune d'oeuf de poules bio, moutarde de Dijon bio, vinaigres bio, sel, jus citron concentré bio, arôme naturel de moutarde), sel, poivre	œuf, moutarde	
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	
Salade du Pêcheur - Entrée	B1166	Salade à base de pommes de terre et thon, assaisonnée	Pomme de terre cube cuite, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, épices), thon (POISSONS), oignons, eau, olive noire rondelle, cornichon, persil, sel, aneth.	Moutarde, poisson	
Salade Printanière	B1191	Salade à base de carotte et céleri râpés, assaisonnée	Carotte râpée fraîche, CELERI râpé frais, assaisonnement (MOUTARDE), maïs, sel.	Céleri, moutarde	
Tomate et Mozzarella	B1232	Tomate et mozzarella en salade	Tomate, cossettes de MOZZARELLA (LAIT).	Lait	
Salade de Blé Provençale	B1415	Salade à base de blé et de légumes, assaisonnée	BLE (GLUTEN), assaisonnement (MOUTARDE), poivron vert, poivron rouge, tomate fraîche, oignon, ail, basilic, sel, herbes de Provence.	Gluten (blé), moutarde	

Plats

Boeuf Bourguignon (VBF) 	C1260	Viande de bœuf pour bourguignon cuite accompagnée d'une sauce bourguignon	Viande de boeuf pour bourguignon cuite, sauce bourguignon (eau, vin rouge (SULFITES), oignons, carottes rondelles, champignons de Paris, farine de riz, jus de veau, huile de tournesol, ail, vinaigre de vin rouge (SULFITES), concentré de tomates, sel, poivre)	Sulfites	FR
Sauté de Porc (VPF) Sauce Charcutière 	C1275	Sauté de porc, sauce tomate aux cornichons	Sauté de porc (viande de porc, sel, arômes naturels, coriandre, oignon, poivre), sauce charcutière (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, roux (GLUTEN), cornichons (MOUTARDE, SULFITES), jus de veau (GLUTEN, LAIT), huile de tournesol, concentré de tomate, vinaigre d'alcool, poivre, persil)	Gluten, sulfites, moutarde, lait	FR
Couscous	C1322	Mélange de légumes accompagnés de boulettes de viande, de merguez et de pilon de poulet	Légumes (navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, CELERI, sauce), pilon de poulet, boulette (dinde, poulet, SOJA, eau, oignons, sel, épices, plantes aromatiques, sirop de glucose, citron, betterave poudre, arôme naturel), merguez (viande bovine, viande d'ovin, eau, épices, sel, sirop de glucose, arômes)	Céleri, soja	UE/HorsUE
Filet de Poulet Sce Normande	C1375	Filet de poulet rôti accompagné d'une sauce à base de crème et de cidre	Filet de poulet rôti, sauce Normande (Eau, vin blanc (SULFITES), oignons, crème (LAIT), sauce blanche (LAIT), cidre (SULFITES), champignons, fond blanc (GLUTEN), huile de tournesol, ail)	Lait, sulfites, gluten	UE/Ukr
Burger Végétal BIO - Ketchup 	C1399	Burger à base de soja biologique français et sa sauce ketchup	Protéine de SOJA (Origine France), eau, féculé de pomme de terre, huile de tournesol, sauce SOJA (SOJA, GLUTEN), huile de coco, psyllium blond, blanc d'ŒUF, BEURRE clarifié, betterave en poudre, levure, sel, poivre, ketchup	soja, gluten, œuf, lait	
Omelette Nature	C1466	Omelette salée pliée en 2, façon demi lune	ŒUF entier, LAIT écrémé, sel, poivre	Œuf, lait	
Sauté de veau (VF) Marengo	C1616	Sauté de veau FR accompagné d'une sauce mijotée aux légumes	Sauté de veau, sauce marengo (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, tomate cube, farine de riz, jus de veau, concentré de tomate, huile de tournesol, ail, poivre, thym)	sulfites	FR
Aiguillette de Colin MSC Panée Multigrains 	C1936	Filet de colin d'Alaska MSC pané	Filet de COLIN d'Alaska MSC, enrobage (enrobant (GLUTEN), chapelure (farine de BLÉ, sel, millet mondé, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile de tournesol), huiles végétales (tournesol, colza))	Poisson, gluten	
Lasagnes Lentilles & Emmental BIO (plat complet) 	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, CELERI, CRÈME fraîche, sel, ail, farine de BLÉ, basilic, sucre de canne, thym, origan, paprika, muscade, poivre	Gluten, lait, céleri	
Filet de Colin d'Alaska MSC Sauce Hollandaise 	C2135	Filet de colin d'Alaska MSC accompagné d'une sauce crème et jus de citron	Filet de colin d'Alaska MSC, eau, vin blanc (SULFITES), sauce blanche (LAIT), CRÈME, échalote, préparation hollandaise (LAIT, ŒUF, CELERI), jus de citron (SULFITES), fumet de POISSON (POISSON), épices (paprika, poivre, safran)	Poisson, lait, sulfites, œuf, céleri	

Accompagnements	Carottes BIO 	D1678	Carottes cuites bio	Carottes cuites bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Duo de Carottes CE2	D1679	Mélange de carottes orange et jaune, assaisonnées	Mélange de carottes jaunes et oranges, huile de colza aromatisée, sel		
	Gratin Brocolis et PDT	D1716	Mélange de brocolis et de pomme de terre cuisinés	Gratins de brocolis et pommes de terre, huile de tournesol, eau, CREME fraîche, amidon de maïs, mélange de FROMAGES à pâte dure râpés (LAIT pasteurisé), sel, extrait de levure, muscade	Lait	
	Petits Pois CE2	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
	Pommes Rissolées CE2	D1789	Pommes de terre coupées en cube, rissolées	pomme de terre, huile de tournesol		
	Semoule	D1836	Semoule de blé assaisonnée	Semoule de BLE, eau, huile d'olive vierge extra, sel	Gluten (blé)	
	Purée de Legumes	D1865	Purée de pomme de terre, carotte, navet et CELERI rave	Eau, purée de pomme de terre (LAIT), purée de carotte, purée de navet, purée CELERI rave, huile de colza aromatisée, sel	Lait, céleri	
	Courgettes BIO 	D1877	Courgettes bio assaisonnées	Courgettes bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Fusillis Bio	D2207	Pâtes en spirales assaisonnés	100% semoule de BLÉ dur issu de l'agriculture biologique, huile de colza aromatisée, sel	Gluten	