

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU :

lundi 13 mai 2024



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

Menu GEMRCN

L
U
N
D
I



1/2 Pomelos au sucre
Lasagnes Provençales aux Lentilles & Emmental BIO
(plat complet)
Milanette
Compote de Pêche

Duo de Choux BIO
Sauté de Veau Marengo
Carottes bio
Kiri BIO
Pomme BIO



M
A
R
D
I



Salade Printanière
Pané Blé Emmental Epinards
Gratin Brocolis et PDT
Saint-Paulin
Mousse au Chocolat

Macédoine Mayonnaise
Filet de Poulet Sce Normande
Fusillis Bio
Yaourt Nature BIO (IDF)
Poire



M
E
R
C
R
E
D
I



Salade de Pommes de terre persillées
Nuggets de poulet
Pommes Rissolées
Fromage Frais Fouetté (laitage)
Banane



J
E
U
D
I



Terrine aux 2 Poissons Sce Ciboulette
Couscous
Semoule
Brie
Yaourt aux fruits

1/2 pomelos au sucre
Omelette Nature
Petits Pois
Petit Suisse Nature BIO
Arlequin de Fruits BIO



V
E
N
D
R
E
D
I



Chou Rouge Vinaigrette
Solo de Colin MSC sauce bisque
Duo de Carottes
Cabrette
Moelleux chocolat

Carottes Râpées BIO
Solo de colin MSC sauce bisque
Pommes Vapeur Persillées
Gouda BIO
Crème dessert Vanille BIO





Menu Liberté

Semaine du 13 au 17 mai 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		
	Terrine aux 2 Poissons Sca 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	
	Macédoine Mayonnaise	B1075	Salade à base de carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets, assaisonnée	Macédoine de 5 légumes (carottes, petit pois, haricot vert, navets, flageolets), mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, poivre), MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel.	Moutarde, oeuf	
	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	
	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 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	
	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	
Duo de Choux BIO 	B1363	Mélange de chou blanc et rouge issus de l'agriculture biologique, assaisonné	Chou blanc bio, chou rouge bio, vinaigrette maison (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc)	Moutarde		

Plats	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, gluten, oeuf	UE/HorsUE
	Cordon Bleu de dinde	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
	Filet de Poulet Sœ 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
	Omelette Nature	C1466	Omelette salée pliée en 2, façon demi lune	ŒUF entier, LAIT écrémé, sel, poivre	Œuf, lait	
	Nuggets de Poulet	C1483	Préparation à base de viande de poulet enrobée de pâte à beignet pré-frite et cuite à cœur	Viande de poulet, eau, farine de BLE, chapelure de BLE, sel, arômes naturels, extrait d'épices, huile de tournesol	Gluten	UE
	Sauté de veau Marengo 	C1616	Sauté de veau accompagné d'une sauce mijotée aux légumes	Sauté de veau, sauce marengo (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, tomate cube, liant (GLUTEN, LAIT), jus de veau (GLUTEN), concentré de tomate, huile de tournesol, ail, poivre, thym)	Gluten, lait, sulfites	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	
	Pané Blé Emmental Epinards	C2178	Préparation à base de protéines végétales, de fromage et d'épinards enrobée	Préparation à base de protéines végétales, de fromage et d'épinards (eau, épinards, farine de BLE), EMMENTAL, oignons, huile de colza, sel, épice), enrobage (chapelure (GLUTEN), MILLET, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile de tournesol), enrobant (eau, farine de BLE, farine de maïs, sel), huiles végétales (tournesol, colza)	Gluten, lait	
	Solo de colin MSC sauce bisque 	C2262	Solo de Colin d'Alaska MSC, sauce à base de bisque	Portion de filet de COLIN d'Alaska MSC, sauce bisque (eau, vin blanc (SULFITES), sauce blanche (LAIT), CREME, bisque de HOMARD (CRUSTACE, LAIT), concentré de tomate, échalote, fumet de POISSON (POISSON, GLUTEN), cognac (sel, poivre))	Sulfites, lait, poisson, gluten	0
	Solo de colin MSC Sauce Hollandaise 	C2411	Solo de colin MSC accompagné d'une sauce crémeuse citronnée	Solo de COLIN (POISSON) MSC, Sauce (Eau, vin blanc (SULFITES), sauce béchamel (LAIT), CREME (LAIT), échalote, sauce Hollandaise (LAIT écrémé, sel, jaune d'ŒUF, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), épices et aromates, jus de citron, jus d'oignon, jus de carotte), jus de citron, fumet de POISSON, épices (paprika, poivre, safran))	Lait, œuf, céleri, sulfites, poisson	
Accompagnements	Carottes BIO 	D1678	Carottes cuites bio	Carottes cuites bio, 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		

Accompagnements	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	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
	Pommes Rissolées	D1789	Pommes de terre coupées en cube, rissolées	pomme de terre, huile de tournesol		
	Pommes Vapeur Persillées	D1796	Pommes de terre cuite, assaisonnée d'huile et de persil	Pommes de terre cuites, huile de colza aromatisée, sel, persil		
	Semoule	D1836	Semoule de blé assaisonnée	Semoule de BLE, eau, huile d'olive vierge extra, sel	Gluten (blé)	
	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	
Desserts	Moelleux Chocolat	G2070	Gâteau fondant au chocolat noir	Chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme vanille), OEUFS entiers, sucre, beurre farine de BLE nouilles à lever	oeufs, gluten	