

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU :

lundi 23 juin 2025



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

Jeudi repas froid

EGALIM GEMRCN

LUNDI



Carottes Rapées BIO
Poulet Rôti au Jus
Gratin de Chou Fleur & PDT
Yaourt Nature BIO (IDF)
Nectarine

MARDI



Concombre Vinaigrette
Sauté de Veau (VF) aux Olives
Carottes Bio persillées
Camembert BIO
Kiwi

MERCREDI



PIQUE-NIQUE AU PARC

JEUDI



Pastèque
Jambon blanc* de Paris (VPF)
Courgettes BIO
Fromage Fondu BIO
Compote de pomme BIO

Beignet de poisson MSC

VENREDI



Melon type Charentais
Filet de Colin sauce meunière
Fusillis BIO
Milanette
Eclair chocolat

(*) plat contenant du porc



Menu Liberté

Semaine du 23 au 27 juin 2025

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Entrées

Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Melon Type Charentais	B1005	Melon	Melon		
Betteraves Vinaigrette	B1010	Salade à base de betteraves rouges, assaisonnée à la vinaigrette	Betterave rouge cuite, sauce vinaigrette (huile de colza, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, sulfites) sel.	Moutarde, sulfites	
Concombre Vinaigrette	B1030	Salade à base de concombre frais, assaisonnée	Concombre, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, vinaigre coloré, MOUTARDE, SULFITES, sel, poivre blanc)	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	
Pastèque	B1095	Pastèque tranchée	Pastèque		
Radis - Beurre	B1109	Radis avec une portion de beurre	Radis, portion de BEURRE (LAIT)	Lait	
Rillettes (VPF) - Cornichon 	B1110	Rillettes pur porc (maigre de porc assaisonné et cuit dans de la graisse de porc) et cornichon	Rillettes pur porc, Cornichon	Moutarde, sulfites	Porc: FR
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

Plats

Wings poulet issue du Label Rouge 	C1356	Ailes de poulet issue du Label Rouge	ailes de poulet issues de poulet Label Rouge, fécule de manioc, sirop de glucose, sel, protéines de pois	0	FR
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
Sauté de Veau (VF) aux Olives 	C1819	Sauté de veau, sauce tomatée et olives	Sauté de Veau, eau, eau, sauce tomate aromatisée, vin blanc (SULFITES), oignons, brunoise provençale, jus de veau, olives vertes, huile d'olives, ail, sucre, poivre, herbes de Provence	sulfites	FR
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, CÉLERI, CRÈME fraîche, sel, ail, farine de BLÉ, basilic, sucre de canne, thym, origan, paprika, muscade, poivre	Gluten, lait, céleri	
Raviolis aux Légumes BIO (plat complet) 	C2062	Ravioli farci aux légumes dans ne sauce tomatée cuisinée aux petits légumes	Eau, ravioli (semoule de BLE dur bio, eau, chapelure bio (farine de BLE, sel, levure), épinards bio, huile de colza bio, carottes bio, sel, basilic bio, oignons bio, huile d'olive bio, ail bio, arôme naturel de muscade), double concentré de tomates bio, carottes bio, poivrons bio, amidon de maïs cireux bio, sel, oignons bio, huile de colza bio, basilic bio,	Gluten, œuf	
Dés de Colin MSC crème de Poireaux 	C2095	Dés de colin d'Alaska MSC, sauce à base de poireaux à la crème	Dés de COLIN MSC, Sauce (Eau, émincé de poireaux à la CREME (LAIT), vin blanc (SULFITES), CREME (LAIT), sauce blanche (LAIT), échalote, fumet de POISSON (POISSON, GLUTEN), vinaigre blanc, ail.	Poisson, lait, gluten, sulfites	
Beignet de poisson MSC 	C2402	Préparation de poisson moulée enrobée d'une pâte à beignet préfrite	Poisson , eau, chapelure (GLUTEN), huile de tournesol, farine de BLE, farine de maïs, amidon, poudre à lever, sel, GLUTEN de blé, ail en poudre, protéine de SOJA	Poisson, gluten (blé), soja	

Accompagnements	Petits Pois CE2	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
	Courgettes BIO 	D1877	Courgettes bio assaisonnées	Courgettes bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Gratin de Chou Fleur & PDT	D2018	Mélange de choux fleur et de pommes de terre accompagné de fromage gratiné	Mélange de choux fleur et FROMAGE (choux-fleurs, eau, CREME, EMMENTAL, FROMAGE frais, LAIT demi-écrémé, farine de de maïs, amidon de riz, sel, ail, épices, JAUNE d'ŒUF), pommes de terre en cubes (pommes de terre, eau)	Lait, œuf	
	Ratatouille BIO 	D2022	Ratatouille cuisinée	Tomates bio, courgettes bio, aubergines bio, poivrons grillés bio, eau, oignons bio, purée de tomates bio, huile d'olive vierge bio, sucre bio, sel, ail bio, thym bio, graines de lin bio, jus de carotte bio, poivre bio		
	Carottes Bio persillées 	D2149	Rondelles de carottes issues de l'agriculture biologique assaisonnées au persil	Carottes bio, matière grasse végétale, persil, sel.		
	Salade de Pommes de Terre Bulgare (Légumes)	D2185	Salade à base de pommes de terre, associée à une sauce bulgare au yaourt	Pomme de terre cube cuite, sauce bulgare (mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'ŒUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, sucre, sel, amidon de maïs, poivre), FROMAGE blanc, ciboulette, sel.	Lait, œuf, moutarde	
	Fusillis Bio 	D2207	Pâtes en spirales assaisonnés	100% semoule de BLÉ dur issu de l'agriculture biologique, huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
Desserts	Eclair chocolat	G1971	Pâte à choux aux oeufs frais garnie de crème pâtissière chocolaté et glacée par une pâte à glacer parfumée au chocolat	Eau, sucre, ŒUFS frais, farine de BLE (GLUTEN), huile de colza, pâte de cacao, lactose et protéines de LAIT, amidon de maïs, cacao maigre, CREME, fibre de racine de chicorée (inuline), gélifiant : carraghénanes, LAIT écrémé, beurre de cacao, LAIT entier, sel, émulsifiant : lécithine de SOJA	Gluten, oeuf, lait, soja	
	Crêpe Moelleuse Sucrée BIO 	G2173	Crêpe moelleuse sucrée biologique	LAIT frais entier*, ŒUFS entiers*, farine de froment(GLUTEN)*, sucre de canne*, huile de colza* huile de tournesol*.	Lait, oeuf, gluten	