

# Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU :

lundi 26 février 2024



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

Menu GEMRCN

L  
U  
N  
D  
I



Salade Piémontaise - Entrée

Duo de Crudités

Nuggets de Blé Croustillant

Raviolis à la Viande & au Fromage

Gratin de courgettes

(plat complet)

Boursin Ail et Fines Herbes

Yaourt Aromatisé (IDF)

Moelleux Marbré Chocolat

Pomme BIO



M  
A  
R  
D  
I



Melon jaune

Macédoine Mayonnaise

Sauté de Veau Marengo

jambon blanc\*

Haricots Verts Persillés

Purée de Potiron

Fromage Fondu

Saint-Paulin BIO

Mousse au Chocolat

Orange BIO



M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I



Roulade Volaille Pistaches - Cornichon

Colin Pané - Ketchup

Semoule

Petit Cabray

Tarte Grillée Abricots



J  
E  
D  
I



Oeuf Dur - Sce Cocktail

Salade de Lentilles Vinaigrette

MACARONI AND CHEESE

Omelette Nature bio

(plat complet)

Carottes BIO

Petit Suisse SANS SUCRE

Tomme Grise BIO

Moelleux Chocolat

Crème Saveur Vanille



V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I



Salade Verte

Concombre Vinaigrette

Dés de Colin sauce Crème

Dés de colin Sauce crème

Plat de pâtes

Trio de Legumes BIO

Rondelé aux noix

Fromage Blanc BIO

Petit Suisse Fruités

Poire au Sirop BIO



(\*) plat contenant du porc

# Menu Liberté

Semaine du 26 février au 1er mars 2024

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

**Ekilibre**  
RESTAURATION TRAITEUR

## Entrées

Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Concombre Vinaigrette	B1030	Salade à base de concombre frais, assaisonnée	Concombre, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc), persil.	Moutarde	
Duo de Crudités	B1044	Salade à base de carotte et céleri râpés assaisonnés	Carottes fraîches râpées, CELERI frais râpé, sauce mayonnaise (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, épices), sucre, persil, curcuma, sel	Céleri, moutarde, oeuf, 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	
Melon Jaune	B1082	Melon jaune	Melon jaune		
Oeuf Dur - Sce Cocktail	B1090	Oeuf dur accompagnée d'une sauce à base de mayonnaise, de sauce tomate et relevée au cognac	ŒUF dur, Sauce cocktail (Huile de colza, eau, sucre, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF, concentré de tomate, MOUTARDE douce, sel, whisky, colorant: extrait de paprika)	Œuf, moutarde	
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	
Roulade Volaille Pistaches - Cornichon	B1117	Roulade de volaille composée de viande de dinde et garnie de pistache, cornichon	Roulade de volaille pistaches, cornichon	Lait, fruits à coque, moutarde, sulfites	FR
Salade de Lentilles Vinaigrette	B1144	Salade de lentilles vertes à la vinaigrette	Lentilles vertes, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, épices), huile d'olive, vinaigre d'alcool, échalote, ciboulette, sel.	Moutarde	
Salade Piémontaise - Entrée	B1189	Salade à base de pommes de terre et oeuf, assaisonnée	Pomme de terre cube, sauce mayonnaise, OEUF, tomate fraîche cube, eau, cornichon, sel, MOUTARDE.	Moutarde, oeuf	
Salade Verte	B1196	Mélange de salades vertes	Mélange de salades vertes		

Plats

MACARONI AND CHEESE	C1384	Coquillettes accompagnés d'une sauce crémeuse au fromage	Coquillettes (GLUTEN), Sauce (Eau, CREME (LAIT), sauce blanche, sel, poivre concassé), CHEDDAR (LAIT).	Gluten, lait	
Raviolis à la Viande & au Fromage	C1409	Raviolis de boeuf ou volaille saupoudrés de fromage	Sauce (eau, concentré de tomate, pulpe de tomate, viande de boeuf*, viande de dinde, carottes, sel, amidon modifié de maïs, sucre, huile de colza, farine de BLE, CELERI, ail), graisse de poule et poulet Pâte (semoule de BLE, eau, OEUF) Farce (boeuf, farine de BLE, sel, huile de colza, levure, paprika, carottes, sel, oignons), FROMAGE	Gluten, œuf, céleri, lait	FR
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
Falafels, Fèves, Menthe	C1847	Falafels aux fèves et à la menthe accompagnée d'un stick de sauce	pois chiches, fèves, oignons préfruits, huile d'olive, huiles végétales, farine de BLE, coriandre, persil, sel, épices, menthe douce	Gluten	0
Nuggets de Blé Croustillant	C1893	Préparation à base de protéines végétales panée cuite	Préparation à base de protéines végétales (eau, protéines de BLE, protéines de pois, oignons préfruits (oignons, huile de tournesol), arôme naturel (GLUTEN, CELERI)), enrobage (chapelure (GLUTEN), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (tournesol, colza))	Gluten, céleri	
Dés de colin Sauce crème	C2015	Dés de colin MSC accompagnés d'une sauce crémeuse	cubes de filet de COLIN MSC, sauce crème (eau, vin blanc (SULFITES), oignon, brunoise de légumes, CREME, sauce blanche (LAIT), liant (GLUTEN, LAIT) fumet de poisson (POISSON), ail, huile de tournesol), amidon, farine de BLE, sirop de glucose et protéines de lait, maltodextrine, sel, arôme naturel de poivre	Poisson, sulfites, lait, gluten	
Omelette Nature BIO 	C2019	Omelette bio	Œuf entier bio, LAIT écrémé bio, sel	Œuf, lait	
Tartiflette au Reblochon	C2424	Préparation à base de pomme de terre, de lardon de dinde cuit fumé et de reblochon	Pommes de terre sautées (huile de palme, huile de tournesol), CREME, eau, lardons de dinde cuite fumé, REBLECHON, oignon risolé (huile de tournesol), fromage fondu (LAIT), huile de colza, amidon modifié, sel, arôme naturel (LAIT, GLUTEN), arôme et arôme fumée, poivre blanc	Lait, gluten	0
Colin Pané - Ketchup	C2580	Portion formée de filets de colin MSC panée, dosette de ketchup	Moulé de filets de colin d'Alaska MSC, panure (chapelure (farine de BLE, sel), enrobant (eau, farine de BLE, farine de riz, amidon, sel), huiles végétales (tournesol, colza)), dosette de ketchup (tomate, vinaigre d'alcool, sucre, sel, arôme naturel, épice)	Poisson, gluten	0
Jambon Blanc *	C2588	Jambon de porc cuit	Jambon blanc		UE

Accompagnements	Carottes BIO 	D1678	Carottes cuites bio	Carottes cuites bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Haricots Verts Persillés	D1725	Haricots verts assaisonnés	Haricots verts, assaisonnement (huile de colza aromatisée, sel, persil, ail)		
	Poelee du jardin	D1772	Mélange de légumes assaisonnés	Poêlée de légumes (Carottes, choux fleurs, petits pois, haricots verts, haricots beurre, oignons), huile de colza aromatisée, sel	Céleri	
	Semoule	D1836	Semoule de blé assaisonnée	Semoule de BLE, eau, huile d'olive vierge extra, sel	Gluten (blé)	
	Trio de Legumes BIO 	D1891	Carottes bio, chou-fleur bio, brocolis bio assaisonnés	Trio de légumes bio (carottes bio, chou-fleur bio, brocolis bio), huile de colza aromatisée, sel		
	Gratin de Courgettes	D1909	Mélange de courgettes, tomates et mozzarella, assaisonnées et gratinées	Légumes assaisonnés (Courgettes, tomates, LAIT écrémé, oignons frits, MOZZARELLA (LAIT), CREME (LAIT), EMMENTAL (LAIT), huile d'olive ail), courgettes.	Gluten, lait	
	Purée de Potiron	D2053	Purée de potiron et pomme de terre	Eau, purée de potiron (potiron, pois), purée de pomme de terre (pommes de terre déshydratées, LAIT entier, arôme naturel goût BEURRE), huile de colza aromatisée, sel	Lait	
Desserts	Tarte Grillée Abricots	G2142	Tarte grillée aux abricots	Purée d'abricots, farine de BLE (GLUTEN), sucre, compote de pommes, matière grasse végétale de palme, OEUFS entiers, eau, sel, arôme naturel, GLUTEN de BLE, jus de citron.	Gluten, œuf	