

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : **lundi 30 juin 2025** 

Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

EGALIM GEMRCN

LUNDI



Melon Type Charentais

Steak Haché (VBF) - Ketchup



Trio de Legumes BIO (carottes, chou-f, broc)

Fromage Blanc SANS SUCRE

Pomme

MARDI



Tartare de pommes de terre au zeste de citron

Pilons de Poulet - Ketchup



Coquillettes BIO

Emmental BIO

Nectarine

MERCREDI



Fermé



JEUDI



Fermé



VENREDI



Fermé



(*) plat contenant du porc
www.Ekilibre.com



Menu Liberté

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	Melon Type Charentais	B1005	Melon	Melon		
	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	
	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, fèves bio, sel marin), mayonnaise bio (Huile de tournesol (France), eau, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF (France), amidon, sel, sucre, jus de citron, arôme naturel de MOUTARDE), sel	œuf, moutarde	
	Salade Coleslaw	B1129	Salade à base de chou blanc et carottes râpées, assaisonnée	Chou blanc frais râpé, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épices), carotte fraîche râpée, sucre, CREME épaisse (LAIT), oignon, sel	Moutarde, œuf, lait	
	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 Verte	B1196	Mélange de salades vertes	Mélange de salades vertes		
	Saucisson Sec (VPF) CE2 - Cornichon 	B1205	Saucisson sec pur porc accompagné de cornichon	Saucisson sec pur porc, Cornichon	Lait, moutarde, sulfites	FR

Plats

Oeufs à la Florentine		C1459	Oeuf dur accompagné d'une sauce à base de fromages et d'épinards	OEUF dur, Sauce florentine (eau, épinards, sauce blanche (LAIT), EMMENTAL râpé, poivre, muscade)	Oeuf, lait	
Pilons de Poulet - Ketchup		C1566	Pilons de poulet rôtis, dosette de ketchup	Pilon de poulet, amidon, sel, dosette ketchup (purée de tomates, sucre, vinaigre, sel, arômes)		UE
Steak Haché (VBF) - Ketchup		C1614	Steak haché de boeuf précuit et ketchup en dosette	Steak haché de boeuf, ketchup en dosette		FR
Sauté de Veau (VF) aux Olives		C1819	Sauté de veau, sauce tomate 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
Cubes de Colin MSC Diéppoise		C1835	Cubes de colin MSC accompagnés d'une sauce à base de champignons	Sauce Dieppoise (eau, FRUITS DE MER (MOULE, ENCORNET, CREVETTE), vin blanc (SULFITES), champignons, sauce blanche (LAIT), CREME (LAIT), échalotes, fumet de POISSON (POISSON), vinaigre), cubes de COLIN d'Alaska MSC	Poisson, mollusques, crustacés, sulfites, lait	0
Solo de Colin MSC Provençale		C1837	Portion de filets de Colin d'Alaska MSC marquée au grill enrobée de sauce provençale	Portion de filets de COLIN d'Alaska MSC, sauce (eau, sauce tomate, huile végétale de colza, basilic, huile d'olive vierge extra, tomates séchées marinées, sel, arômes naturels, fumet de POISSON)	Poisson	
Raviolis aux Légumes BIO (plat complet)		C2062	Ravioli farci aux légumes dans une sauce tomate cuisée 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	
Hachis Parmentier (VBF) (plat complet)		C2432	Hachis parmentier de viande de bœuf, purée de pomme de terre, chapelure et emmental	Flocons de pommes de terre, viande de bœuf, oignons, LAIT écrémé, chapelure (farine de BLE (GLUTEN), levure, sel, épices), huile de colza, carottes, sel, pois, EMMENTAL, épices, sucre caramélisé, extrait de curcuma	Lait, gluten, sulfites, céleri	FR
Cordon Blé Soja		C2559	Préparation à base de fromage fondu et jambon végétal	BLE, eau, huile de colza, GLUTEN de BLÉ, blanc d'OEUF, flocon de pomme de terre, arômes naturels, oignon fritté (oignon, huile de tournesol), sel, paprika (chapelure)	Gluten, Lait, oeuf	0
Semoule aux 7 Légumes (Plat complet)		C2814	Semoule de blé aux légumes cuisinés	COUSCOUS (GLUTEN), Tomates cerises, Courgettes grillées, Pois chiches, Pois croquants, Aubergines pré-frites, Poivrons rouges, Fenouil, Raisin, Huile d'olive, Coriandre, Sel, Epices, Huile de colza.	Gluten	FR

Accompagnements	Haricots Panaches CE2	D1721	Haricots verts et beurres cuits, assaisonnés	Haticots verts et haricots beurres, huile de colza aromatisée, sel		
	Epinards CE2 à la Béchamel	D1889	Epinards accompagné d'une sauce blanche	Epinards en branche, préparation pour sauce blanche (LAIT), sel, poivre, muscade	Lait	
	Trio de Legumes BIO (carottes, chou-f, broc)	D1891	Carottes bio, chou-fleur bio, brocolis bio assaisonnés	Trio de légumes bio (carottes bio, chou-fleur bio, brocolis bio)		
	Carottes Vichy CE2	D1973	Carottes assaisonnée	Carottes, huile de colza aromatisée, sel		
	Coquillettes BIO	D2081	Pâtes cuites bio assaisonnées	Coquillettes bio (semoule de BLE dur biologique, eau, huile de tournesol biologique, sel), huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Fusillis 	D2234	Fusillis cuites assaisonnées	Fusillis cuites (GLUTEN), huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Riz Sauvage	D1816	Mélange de riz blanc et de riz sauvage assaisonnés	Mélange de riz (Riz blanc long grain, riz sauvage), huile de colza aromatisée, sel		
Desserts	Tarte aux Pommes Normande	G2137	Pâte sablée à l'appareil onctueux et aux pommes légèrement croquantes	Pomme, farine de BLE (GLUTEN), LAIT écrémé, sucre, OEUF frais entier, margarine, caramel, gélifiant: agar agar-pectines.	Gluten (blé), oeuf, lait	