

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU :

lundi 05 février 2024



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

Mardi gras

Menu GEMRCN

L
U
N
D
I



Rillettes* - Cornichon
Paupiette de Veau Chasseur
Pommes Noisettes
Vache Picon
Petit Suisse Fruités

Carottes Râpées BIO (IDF)
Sauté de Poulet Sce tomate
courgettes BIO
Babybel BIO
Pomme BIO

M
A
R
D
I



Crêpe au Fromage
Lasagnes de Légumes
(plat complet)
Fromage Frais Fouetté (laitage)
Donut's

Macédoine Mayonnaise BIO
Blanquette de Veau
Riz Creole
Fromage Blanc BIO
Coupelle de Pêches au Sirop

M
E
R
C
R
E
D
I



Pâté de Campagne* - Cornichon
Nuggets de Poulet
Gratin Brocolis et PDT
Petit Cabray
Moelleux Marbré Chocolat

J
E
D
I



Salade Coleslaw
Pilons de Poulet Aux Herbes
Frites BIO
Camembert à la Coupe
Poire

Jus d'Orange Briquette
Filet de Colin Pané
Julienne de Légumes
Emmental en portion
Flan nappé Caramel BIO

V
E
N
D
R
E
D
I



Mousseron de Canard - Cornichons
Pavé de Colin à la Provençale
Purée de carottes & panais bio
Boursin Ail et Fines Herbes
Orange

Concombre Vinaigrette
Pavé de Colin à la Provençale
Plat de pates
Port Salut
Yaourt aromatisé BIO (IDF)

(*) plat contenant du porc

Menu Liberté

Semaine du 05 au 09 février 2024

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	Jus d'Orange Briquette	B1016	Jus d'orange à base de concentré	Jus d'orange à base de concentré		
	Concombre Vinaigrette	B1030	Salade à base de concombre frais, assaisonnée	Concombre, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'acool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc), persil.	Moutarde	
	Crêpe au Fromage	B1035	Crêpe pliée en forme de demi-lune, garnie d'une sauce au fromage	Eau, farine de blé (GLUTEN), OEUFS frais, Emmental, FROMAGE, lactose et protéine de lait, huile de coprah, amidon de riz, sel, huile de tournesol, poivre blanc, muscade.	Gluten, oeuf, lait	
	Mousseron de Canard - Cornichons	B1086	Mousse de canard (graisse et foie de canard) accompagnée de cornichon	Rouleau de mousse pur canard (Foie maigre de canard, graisse de canard, eau, CREME (LAIT), porto, brandy, vin, sel, farine de BLE (GLUTEN), BLANC d'OEUF, sucre, épices.), cornichon (MOUTARDE, SULFITES)	Lait, gluten (blé), oeuf, sulfites, moutarde	
	Pâté de Campagne - Cornichon 	B1096	Charcuterie à base de viande de porc, d'oignons et d'épices, accompagnée de cornichon	Pâté de campagne (Viande de porc, gras et abats de porc, eau, oignons frais, couenne de porc, fécule de pomme de terre, sel, protéines végétales (SOJA), épices et plantes aromatiques, arômes naturels) Cornichons (MOUTARDE)	moutarde, soja	FR
	Macédoine Mayonnaise BIO 	B1105	Salade à base de macédoine et de mayonnaise bio	Macédoine bio (Eau, carottes bio, pommes de terre bio, haricots verts bio, petits pois bio, flageolets bio, sel de mer), 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	
	Rillettes - 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
	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 (IDF) 	B1261	Carottes râpées issues d'une agriculture biologique et locale (Yvelines), sauce vinaigrette	Carottes râpées bio, vinaigrette maison (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'acool coloré, moutarde (MOUTARDE), sel, poivre blanc)	Moutarde	
	Salade de Blé Provençale	B1415	Salade à base de blé et de légumes, assaisonnée	BLE (GLUTEN), assaisonnement, poivron vert, poivron rouge, tomate fraîche, oignon, ail, basilic, sel, herbes de Provence.	Gluten (blé), moutarde	

Plats

Blanquette de Veau 	C1256	Sauté de veau cuit associé à une sauce blanche crémeuse	Sauté de veau cuit, sauce blanquette (eau, oignons, brunoise de légumes (CELERI), CREME, sauce béchamel (LAIT), champignons de Paris, fond blanc de volaille (CELERI, OEUF, GLUTEN), huile de tournesol, bouillon de légumes (CELERI), ail, jus de citron (SULFITES))	Céleri, lait, oeuf, gluten, sulfites	FR
Lasagnes de Légumes 	C1317	Préparation de tomate, courgette, et pâte fraîches de semoule de blé dur au œufs	Sauce tomate (pulpe de tomates, oignons, huile d'olive extra vierge, sel, sucre, basilic, ail, origan), sauce béchamel (LAIT, GLUTEN), aubergine pré-frites (aubergines, huile de tournesol), pâtes fraîches aux OEUFS cuites (semoule de BLE dur, eau, OEUFS), courgettes, FROMAGE Grana Padano DOP (OEUF), huile de tournesol, BEURRE, sel, ail	Gluten, lait, œuf	O
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
Paupiette de Veau Chasseur	C1491	Paupiette de veau épicée, avec sa sauce aux champignons	Paupiette de veau (viande et gras de veau, viande de volaille, SOJA, eau, oignons, sel, farine de riz, épices, plantes aromatiques, poireau, poivre, muscade, citron), sauce chasseur (Eau, vin blanc (SULFITES), oignons, brunoise de légumes (CELERI), roux blanc (GLUTEN), champignons de Paris, jus de veau (GLUTEN, LAIT), huile de tournesol, concentré de tomate, ail, herbes de Provence, persil, poivre)	Sulfites, gluten, céleri, soja	UE
Tarte aux Légumes 	C1622	Tarte salée garnie aux légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)	Eau, farine de BLE, tomates, ŒUFS entiers frais, courgette, CREME fraîche, aubergines grillées, poivrons, LAIT, oignons, BEURRE, huile de colza, FROMAGE, huile d'olive, sel, ail, basilic, poivre	Gluten, œuf, lait	
Pilons de Poulet aux Herbes	C1678	Pilons de poulet rôti aux herbes de provence	Pilons de poulet, herbes de provence, huile végétale		UE
Pavé de Colin à la Provençale 	C2102	Portion filet de colin d'Alaska MSC nappé de sauce Provençale	Filet de COLIN (POISSON) d'Alaska MSC, sauce provençale (eau, CREME fraîche, FROMAGE EDAM, oignon, huile de tournesol, tomate, poivre, sucre, herbes (origan, persil, basilic, romarin, marjolaine, thym, sarriette, lavande, fenouil, sauge), sel, tomate, pâte de tomate, ail, épices (poivre blanc, poivre de Cayenne))	Poisson, lait	
Filet de Colin Pané 	C2556	Moulé de filets de colin d'Alaska MSC, pané, sans arêtes	Moulé de filets de COLIN d'Alaska MSC, panure (chapelure (GLUTEN), enrobant (eau, farine de BLE, farine de riz, sel), huiles végétales (tournesol, colza))	Poisson, gluten	O
Pennes sce végétale à la tomate (plat complet) 	C2698	Pennes accompagnés d'une sauce tomate à base d'égréné de soja	Penne (Penne GLUTEN), matière grasse végétal, sel), sauce bolognaise (Egréné de SOJA, sauce tomates aux plantes aromatiques, eau, oignon, brunoise de légumes (carottes, courgettes, CELERI, navets), huile de tournesol, ail, cumin)	Gluten, céleri, soja	O
Sauté de Poulet Sce tomate 	C2705	Sauté de poulet accompagné d'une sauce à la tomate	Sauté de poulet, sauce tomate aromatisée, eau, oignons, brunoise provençale (courgettes, poivrons jaunes et rouge, tomates, aubergines pré-frites, oignons pré-frits, huile de tournesol), huile d'olive, ail, sucre, herbes de Provence, poivre	O	FR

Accompagnements	Purée de Carottes & Panais BIO 	D1651	Purée de carottes et panais Bio	Carottes et panais issus de l'Agriculture Biologique.		
	Julienne de Légumes	D1691	Mélange de légumes cuits en julienne assaisonnés	Carottes, courgettes, CELERI rave, chou fleur	Céleri	
	Frites BIO 	D1708	Frites BIO pré-frites	Pomme de terre bio, huile de tournesol bio		
	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	
	Haricots Verts BIO 	D1717	Haricots verts issus de l'agriculture biologique, assaisonnés	Haricots verts issus de l'agriculture biologique, huile de colza aromatisée, sel		
	Pommes Noisettes	D1782	Préparation à base de purée de pommes de terre	Pomme de terre, pommes de terre déshydratées, huile de tournesol, sel, épices		
	Riz Creole	D1818	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel		
	Courgettes BIO 	D1877	Courgettes bio assaisonnées	Courgettes bio, huile de colza aromatisée, sel		
Desserts	Donu's	G2011	Viennoiserie recouverte d'une pellicule de sucre en poudre.	Farine (BLE (GLUTEN), SOJA), huiles et graisses végétales, eau, sucre, levure, sel, poudre de LAIT écrémé, arôme.	Gluten, soja, lait	