

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU :

lundi 30 mars 2026



Liberté

Menu du Jour 1

Menu du Jour 2

(SV) sans vinaigrette

(*) plat contenant du porc

LUNDI



Pâté de Campagne* (VPF) - Cornichon

ou

Carottes Râpées BIO

Ballotin de Dinde (FR) sce Moutarde

Haricots Verts Persillés

Petit Suisse SANS SUCRE

Cookie Local



MARDI



Duo de Chou Vinaigrette

Sauté de Veau aux Olives

Carottes BIO

Emmental en portion

Crème Dessert chocolat



MERCREDI



Saucisson* Panaché - Cornichon

ou

Salade Verte (SV)

Lasagnes Bolognaise VBF

Plat Complet

Port Salut

Flan Nappé Caramel



JEUDI



Taboulé

Coquillettes and cheese (plat complet)

(Plat Complet)

Gouda

Eclair chocolat



VENDREDI



Opération "Bol de Riz"

au profit

de l'association "Des enfants et des arbres"

Riz Ketchup

Pommes



(*) plat contenant du porc

Menu Liberté



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

Les descriptifs présentés peuvent être amenés à évoluer. En cas de doute, nous vous invitons à consulter l'étiquette figurant sur les barquettes. Nos produits sont élaborés dans une cuisine où plusieurs allergènes sont utilisés ; nous ne pouvons donc pas garantir l'absence totale d'un ou de plusieurs autres allergènes.

Nom du produit		Code	Dénomination légale	Composition		Allergènes	Origine des Viandes
Entrées	Duo de chou vinaigrette	B1012	Salade à base de chou rouge et blanc, assaisonnée	Chou blanc assaisonné (Chou blanc frais râpé, huile de colza, vinaigre d'alcool, persil, sucre, sel), chou rouge assaisonné (Chou rouge frais râpé, huile de colza, vinaigre de cidre (SULFITES), sucre).		Moutarde	
	Pâté de Campagne (VPF) - 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
	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	Viande de porc, gras de porc, sel, poivre, Cornichon (MOUTARDE, SULFITES)		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, oeuf, 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, SULFITES), sel, poivre blanc)		Moutarde, sulfites	0
	Salade Verte (SV)	B1196	Mélange de salades vertes	Mélange de salades vertes			
	Saucisson Panaché - Cornichon	B1204	Saucisson sec pur porc et saucisson à l'ail, accompagnés de cornichon	Saucisson sec pur porc, saucisson cuit à l'ail, Cornichon		Lait, sulfites, moutarde	UE
	Taboulé	B1207	Salade réfrigérée à base de semoule de blé dur et tomates, assaisonnée	Semoule de BLE (GLUTEN) dur gonflée, tomate, oignon, poivron rouge, huile de colza, vinaigre d'alcool, huile d'olive, bouillon de légumes (CELERI), sucre, persil, menthe, ciboulette, sel, citron		Gluten, céleri	
	Betteraves Bio	B1264	Salade à base de betteraves bio, assaisonnée	Betteraves rouges Bio, vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, MOUTARDE (SULFITES), sel, poivre blanc)		Moutarde, sulfites	

 Cordon Bleu de dinde (VF)					C1353	Viande de dinde reconstituée garnie (jambon cuit de dinde goût fumé/fromage fondu) panée	Viande de dinde et de poulet (FR), eau, sel, fibre de bambou et de BLE, arôme naturel, extrait d'épices, chapelure (farine de BLE, sel), FROMAGE fondu (FROMAGES, eau, BEURRE, amidon, LAIT), jambon cuit de dinde (dinde, protéines de SOJA, sel, Huile de friture : huile de colza	Lait, gluten, soja	FR
 Ailes de poulet issue du Label Rouge					C1356	Ailes de poulet issue du Label Rouge	ailes de poulet issues de poulet Label Rouge, féculé de manioc, sirop de glucose, sel, protéines de pois	0	FR
 Coquillettes and cheese (plat complet)					C1384	Coquillettes accompagnées d'une sauce crémeuse au fromage	Coquillettes (GLUTEN), Sauce (Eau, CREME (LAIT), sauce blanche (LAIT, GLUTEN), sel, poivre concassé), CHEDDAR (LAIT).	Gluten, lait	
 Duo de Quinoa Thai aux Légumes (plat complet)					C1413	Poêlée de légumes et quinoa cuite enrobée d'une sauce	Légumes (Brocolis, Courgettes, Carottes jaunes, courges butternut, Fèves de SOJA), Quinoa blanc et rouge, Huile de colza, Sauce soja (SOJA, GLUTEN), Coriandre, Mix thai, citronnelle, Miel, Ail, Gingembre, Pâte de curry (piment vert, échalote, galangal, sauce nuoc mam (POISSON), Citron vert, épices, huile de tournesol, Coriandre, Ail, citronnelle, citron, Sel), Sel, Piment de Cayenne.	soja, gluten, poisson	0
 Steak Haché (VBF) - Ketchup					C1614	Steak haché de bœuf précuit et ketchup en dosette	Steak haché de bœuf, ketchup en dosette		FR
 Tomato Fish MSC					C1631	Moules de filets de colin d'Alaska et poisson blanc MSC sans arêtes, avec sauce tomate, pané, pré-frit, cuit à cœur, surgelé	COLIN, POISSON BLANC, farine de BLE, eau, amidon de BLE, sel, chapelure (farine de BLE, levure, sel, huile de colza, paprika, curcuma, huile de tournesol), sauce tomate (eau, tomate, jus de tomate, farine de BLE, oignon, sucre, vinaigre d'alcool, sel, jus de carotte, herbes de Provence)	Gluten, poisson	
 Sauté de Veau (VF) aux Olives					C1819	Sauté de veau, sauce tomate et olives	Sauté de Veau, eau, sauce tomate aromatisée, vin blanc (SULFITES), oignons, brunnoise provençale, jus de veau, olives vertes, huile d'olives, ail, sucre, poivre, herbes de Provence	sulfites	FR
 Lasagnes Bolognaise VBF (plat complet)					C2031	Alternance de pâtes cuites et d'une sauce cuisinée aux tomates et à la viande de bœuf FR	Eau, pâte à lasagne (semoule de BLE dur, eau), viande de bœuf (France), pulpe de tomates au jus, double concentré de tomates, oignons, amidon de maïs, EMMENTAL, CREME, sel, basilic, LAIT, farine de BLE, ail, huile de colza, muscade	Gluten, lait	FR
 Cubes de Colin MSC Scc Citron					C2532	Cubes de Colin d'Alaska MSC, sauce crémeuse au citron	Cubes de COLIN d'Alaska MSC, sauce au citron (eau, vin blanc (SULFITES), sauce béchamel (farine de BLE, LAIT), farine de riz, CREME, jus de citron (SULFITES), fumet de POISSON (POISSON), échalote, épices)	Poisson, lait, sulfites, gluten	
 Ballotin de Dinde (FR) scc Moutarde					C2801	Ballotin de Dinde scc Moutarde à l'ancienne	Viande de dinde, protéines végétales de soja (SOJA), viande de poulet, eau, oignons, sel, sucre, farine de riz, épices, plante aromatique, poireau, poivre, muscade, citron), eau, vin blanc (SULFITES), oignons, CREME, sauce béchamel (LAIT, farine de BLE), MOUTARDE (SULFITES), fond de volaille, MOUTARDE à l'ancienne (SULFITES), huile de tournesol	Soja, lait, gluten, sulfites, moutarde	FR

Accompagnements	Carottes BIO		D1678	Carottes cuites bio	Carottes cuites bio, huile de colza aromatisée, sel	
	Haricots Verts CE2 Persillés		D1725	Haricots verts assaisonnés	Haricots verts, assaisonnement (huile de colza aromatisée, sel, persil, ail)	
	Jardinière de légumes CE2 (carottes, navets, pois, haricots)		D1728	Mélange de légumes assaisonnés	Mélange de légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts), huile de colza aromatisée, sel	
	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	
	Riz Blanc		D1818	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel	
	Gratin de Chou Fleur & PDT		D2018	Mélange de choux fleur et de pommes de terre accompagnée de fromage gratiné	Choux-fleur, eau, béchamel (LAIT, farine de BLÉ, sel), EMMENTAL, pomme de terre, muscade	Lait, gluten
	Haricots Beurre CE2		D2233	Haricots Beurre CE2	Haricots beurre fins, huile de colza aromatisée, sel	
	Eclair chocolat		G1971	Pâte à choux aux oeufs frais garnie de crème pâtissière chocolatée et glacée par une pâte à glacer parfumée au chocolat	Chocolat noir et au lait, Eau, Sucre, OEUFs, Farine de BLÉ, Huile de colza, Pâte de cacao, LAIT, Amidon, Cacao en poudre, Sirop de sucre inverti, BEURRE, chicorée (inuline), Gélifiant : carraghénanes, Beurre de cacao, Sel, lécithines (SOJA)	Lait, gluten, oeufs, soja
Desserts						