

MENU MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE DOUCEUR CAROTTES - COURGETTES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE TOMATES BASILIC <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	SOUPE ORANGEE POTIRONS-CAROTTES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
BURGER MAISON FACON USA POMMES RISSOLEES DOREES AU FOUR CRUDITES <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	RIZ SAUTE AUX LEGUMES <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		LASAGNE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	POISSON CROUSTI-GOURMAND SAUCE TARTARE STOEMP BROCOLI <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	FRUIT BIO		YAOURT FRUIT (Lait)	FRUIT
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
VELOUTE DOUCEUR ASPERGES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	VELOUTE BLANC DE CELERI RAVES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE FROID TOMATES <i>Cèleri</i>	SOUPE DE POIREAUX DOUCEUR <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
SALADE PÂTES POULET COCKTAIL MEDITERRANEE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	COUSCOUS DE LEGUMES DOUX SEMOULE <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>		PENNE SAUCE CARBONARA FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	FILET DE POISSON CROUSTILLANT SAUCE CITRONNEE PUREE DOUCEUR CAROTTES <i>Gluten, Poisson, Œuf, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (Gluten, œuf, lait, fruits à coque)	FRUIT BIO		FLAN (Lait)	FRUIT
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
VELOUTE CRESSON <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	VELOUTE DE CELERI BLANC <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		Ascension	VELOUTE DE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
ROTI DE DINDE SAUCE CROSS & BLACKWELL POTEE AUX BLANC DE POIREAUX <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	SPIRELLI SAUCE AUX LEGUMES FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>			FILET BLANC DE POISSON PANE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE NATURE BIO CAROTTES VICHY BIO <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (Gluten, œuf, lait, fruits à coque)	FRUIT BIO			FRUIT

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement

 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc



MENU MAI 2025



Actualités et Actions de sensibilisation sur :



Ekillibre - La cantine qui a du goût



@ekillibre_lacantine_quiadugout

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

FRUITS :

LEGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

- Légumes couscous : poivrons, aubergines, courgettes, oignons, tomates, pois chiches