

LALLAING ECOLE HENRI DUNANT T 3
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 🇫🇷
Ile flottante - Crème anglaise
*

Mardi

Potage façon cultivateur 🇫🇷
Allumettes de porc - Sauce arrabiata (viande)
/Emincé végétal de **fèves et pois Bio** 🇫🇷 - Sauce arrabiata
Penne Bio 🇫🇷
Pomme HVE 🇫🇷
*

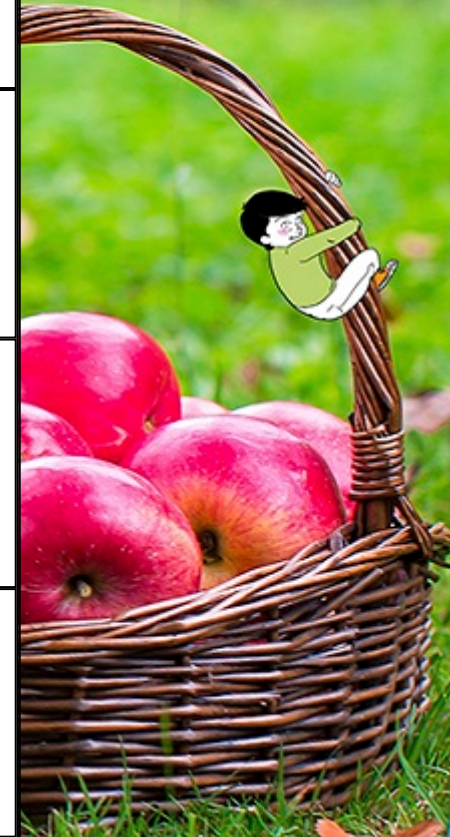
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au ketchup
Hachis Parmentier 🇫🇷
/Parmentier de poisson 🇫🇷
Yaourt sucré
*

Vendredi

Flamiche au Maroilles (**farine Bio**) 🇫🇷 🇫🇷
Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare
Petits pois et carottes
Pommes de terre vapeur
Banane Bio 🇫🇷
*



LALLAING ECOLE HENRI DUNANT T 3
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Petit déjeuner



Lundi

Yaourt arôme (régional) 🇫🇷
Berlingo's pomme
Roulé chocolat (à partager)

Mardi

Lait Bio nature 🇫🇷
Jus de pomme
Pain au lait

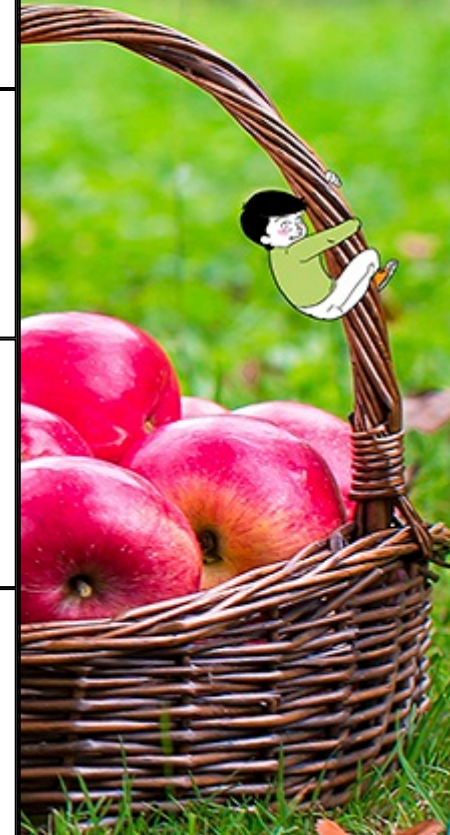
Mercredi

Jeudi

Yaourt arôme (régional) 🇫🇷
Jus d'ananas
Brioche

Vendredi

Yaourt arôme (régional) 🇫🇷
Jus d'orange
Biscuit fourré vanille en paquet



LALLAING ECOLE HENRI DUNANT T 3
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Allumettes de porc	Lardons fumés	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Berlingo's pomme	Compote	
Biscuit fourré vanille en paquet	Biscuit sablé fourré	Gluten, Lait, Oeufs
Brioche	Brioche	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Haché végétal	
Flamiche au Maroilles (farine Bio)	Farine de blé, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Eau, Huile, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre gris, Emmental, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Maroilles	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Pomme de terre, Raclette, Poireau, Sel fin, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Hachis Parmentier	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Jus d'ananas	Jus de fruit/légume	
Jus d'orange	Jus de fruit/légume	
Jus de pomme	Jus de fruit/légume	
Lait Bio nature	Lait de vache	Lait
Pain au lait	Pain au lait	Gluten, Lait, Oeufs
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Emmental, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée de légumes et pdt, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Roulé chocolat (à partager)	Moelleux chocolat	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce arrabiata	Ail, Farine de blé, Eau, Tomate, Huile, Bouillon de légumes, Basilic, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce arrabiata (viande)	Ail, Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de volaille, Lait en poudre, Basilic, Sel fin	Gluten

LALLAING ECOLE HENRI DUNANT T 3
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Cornichon, Mayonnaise, Câpres	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait