

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 27/11/2023 au 01/12/2023**

Menu egalim

api

Lundi

Salade batavia - Vinaigrette  
 Brandade de colin MSC et thon  
 /Parmentier aux lentilles  
 Gouda  
 Yaourt aromatisé 🇫🇷

Mardi

Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio 🇫🇷  
 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷  
 /Rôti de dinde  
 /Pané de blé emmental et épinard  
 Petits pois à la crème  
 Chantailou  
 Pomme (régional) 🇫🇷

Mercredi

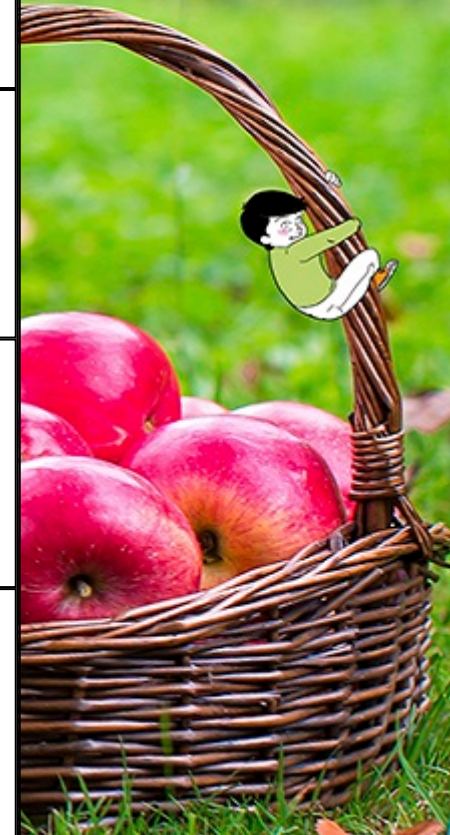
**Céleri** râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce rémoulade  
 Sauté de dinde local - Sauce façon blanquette  
 /Blanquette de poisson MSC 🇫🇷  
 /Tofu - Sauce façon blanquette  
 Printanière de légumes  
 Brie  
**Riz au lait** 🇫🇷

Jeudi

Crêpe au fromage  
 Rôti de bœuf charolais - Ketchup  
 /Sticks de mozzarella panés - Ketchup  
 /Boulettes de boeuf - sauce tomate  
**Carottes Bio** persillées 🇫🇷  
 Vache qui rit  
 Clémentine

Vendredi

**Chou rouge** râpé 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Colombo de pois chiches  
**Riz Bio** créole 🇫🇷  
 Suisse sucré  
 Compote **pomme Bio** 🇫🇷



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 27/11/2023 au 01/12/2023**

1. gouters 2 éléments



Lundi

Biscuit sablé de Retz  
Crème dessert chocolat

Mardi

Moelleux aux abricots  
Compote pomme fraise

Mercredi

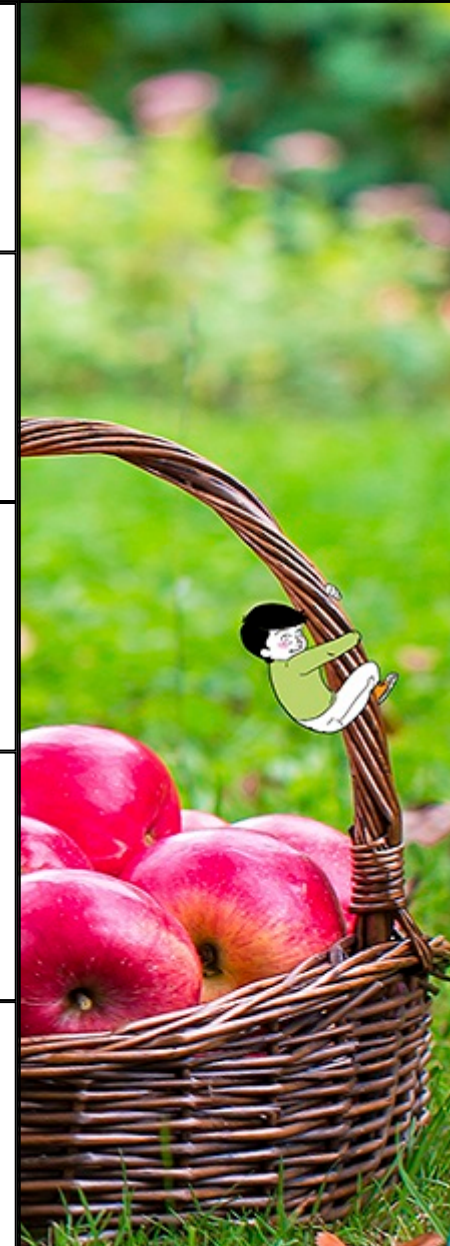
Palmier  
Crème dessert vanille

Jeudi

Madeleine  
Fromage blanc sucré

Vendredi

Pain de mie - Confiture goûter  
Pomme 🍏



## 03-CORBEILLES EN GATINAIS

### Du 27/11/2023 au 01/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Blanquette de poisson MSC	Colin/Lieu, Échalote, Fumet de poisson, Champignon de Paris, Carotte, Crème fraîche, Huile, Farine de blé	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Soja
Brandade de colin MSC et thon	Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Colin d'Alaska, Thon, Échalote, Fumet de poisson, Emmental, Persil	Lait, Poissons, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Carottes Bio persillées	Sel fin, Persil, Oignon, Huile, Eau, Carotte	
Chantaillou	Fromage portion	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge	
Clémentine	Clémentine	
Colombo de pois chiches	Pois chiche, Oignon, Mélanges d'épices, Brunoise de légumes, Crème fraîche, Lait de vache, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde
Compote pomme Bio	Compote	
Compote pomme fraise	Compote	
Confiture goûter	Confiture	
Crème dessert chocolat	Lait de vache, Crème fraîche, Fécule de maïs, Sucre cristal, Cacao	Lait
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé (régional)	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gouda	Gouda	Lait
Ketchup	Ketchup	Céleri
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Moelleux aux abricots	Biscuit moelleux	Gluten, Lait, Oeufs
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Palmier	Palmier	Gluten, Oeufs, Soja
Pané de blé emmental et épinard	Galette panée	Gluten, Lait
Parmentier aux lentilles	Oignon, Lentille verte, Carotte, Amande, Purée de légumes et pdt, Eau, Lait de vache, Emmental, Coulis de Tomate, Herbes de provence	Fruits à coques, Lait
Petits pois à la crème	Petit pois, Crème fraîche, Bouillon de légumes	Lait
Pomme	Pomme	
Pomme (régional)	Pomme	
Printanière de légumes	Mélange de légumes, Huile, Beurre doux	Lait
Riz Bio créole	Riz indica, Sel fin	

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 27/11/2023 au 01/12/2023**




Plats	Ingrédients	Allergènes
Riz au lait	Riz rond, Sucre semoule, Lait de vache, Arôme	Lait
Rôti de bœuf charolais	Rôti de boeuf	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce façon blanquette	Oignon, Huile, Carotte, Champignon de Paris, Farine de blé, Bouillon de légumes, Crème fraîche	Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de dinde local	Sauté de dinde	
Sticks de mozzarella panés	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten
Tofu	Tofu	Soja
Vache qui rit	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
sauce tomate	Farine de blé, Huile, Eau, Oignon, Bouillon de boeuf, Tomate	Céleri, Gluten

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 04/12/2023 au 08/12/2023**

Menu egalim

api




Lundi

Carottes Bio râpées (régional)   - Vinaigrette  
 Sauté de dinde local - Sauce curry  
 /Pizza au fromage  
 Haricots verts Bio persillés   
 petit cotentin nature  
 Crème dessert vanille



Mardi

**Betteraves Bio régionales**   - Vinaigrette  
 Hachis parmentier végétarien au potiron  
**Camembert bio**   
 Compote pomme fraise



Mercredi

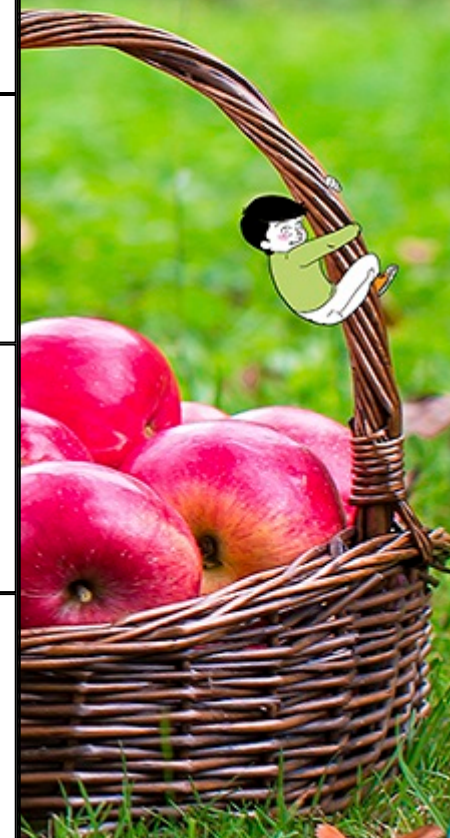
Salade iceberg régionale   - Vinaigrette  
 Lasagnes au boeuf  
 /Lasagnes à la bolognaise de soja  
 carré de l'Est  
**Poire régionale** 

Jeudi

Potage poireaux pommes de terre  
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Cordon bleu 80 gr   
 /Croustillant fromager  
 Jeunes carottes au beurre  
 Saint Nectaire AOP   
 Clémentine

Vendredi

**Chou blanc** râpé (régional)  - Vinaigrette  
 Morceaux de colin MSC  - Sauce citron  
 /Poêlée de haricots blancs aux petits légumes  
 Coquillettes bio au beurre    
**Crème Anglaise**   
 Gâteau au chocolat du chef 



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 04/12/2023 au 08/12/2023**

1. gouters 2 éléments



api

Lundi

Pain de mie  
Fromage portion

Mardi

Gaufre liégeoise  
Pomme 🍏

Mercredi

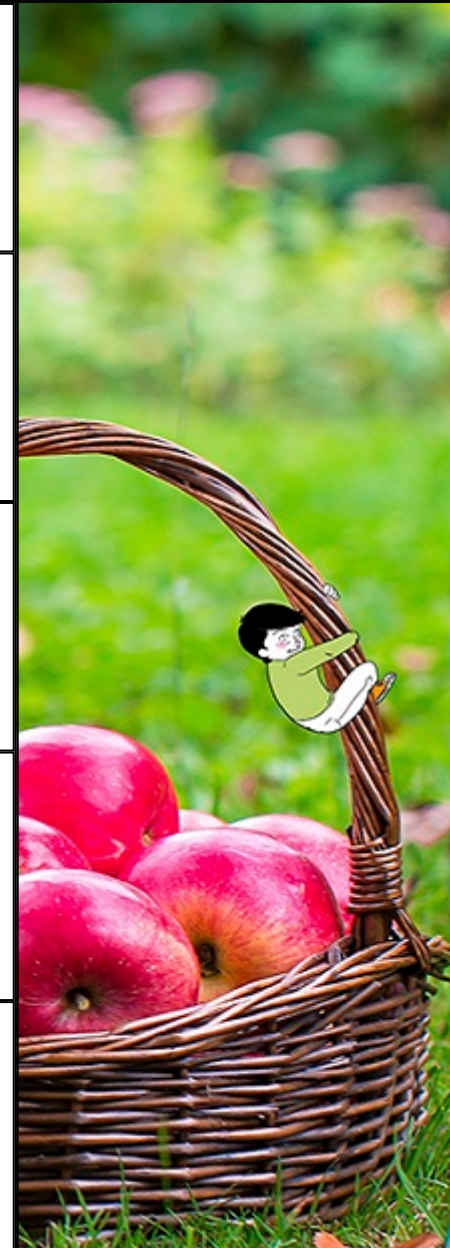
Biscuit pompon  
Clémentine

Jeudi

Biscuit roulé à la confiture de framboise  
Fromage blanc sucré

Vendredi

Madeleine  
Compote pomme



## 03-CORBEILLES EN GATINAIS

Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio régionales	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit roulé à la confiture de framboise	Génoise feuille , Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Camembert bio	Camembert	Lait
Carottes Bio râpées (régional)	Carotte	
Chou blanc râpé (régional)	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Compote pomme	Purée de fruits	
Compote pomme fraise	Compote	
Coquillettes bio au beurre	Coquillettes, Beurre doux, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Cordon bleu 80 gr	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Croustillant fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Crème Anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fromage portion	Fromage portion	Lait
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Gâteau au chocolat du chef	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier végétarien au potiron	Haché végétal, Purée de légumes et pdt, Tomate, Emmental, Courge potiron	Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Huile, Persil, Beurre doux	Lait
Jeunes carottes au beurre	Carotte, Beurre 1/2 sel, Huile	Lait
Lasagnes au boeuf	Oignon, Bouillon de boeuf, Egrené de boeuf, Tomate, Persil, Lasagnes à garnir, Lait de vache, Eau, Huile, Farine de blé, Emmental	Céleri, Gluten, Lait
Lasagnes à la bolognaise de soja	Lasagnes à garnir, Oignon, Bouillon de légumes, Haché végétal, Tomate, Persil, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Emmental	Gluten, Lait, Soja
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Morceaux de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Pizza au fromage	Pizza	Gluten, Lait
Poire régionale	Poire	
Pomme	Pomme	
Potage poireaux pommes de terre	Poireau, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Poêlée de haricots blancs aux petits légumes	Haricot blanc, Brunoise de légumes , Tomate	Céleri

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 04/12/2023 au 08/12/2023**



<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg régionale	Salade iceberg	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce curry	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de volaille, Curry, Crème fraîche	Céleri, Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de dinde local	Sauté de dinde	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
carré de l'Est	Fromage à pâte molle	Lait
petit cotentin nature	Fromage portion	Lait

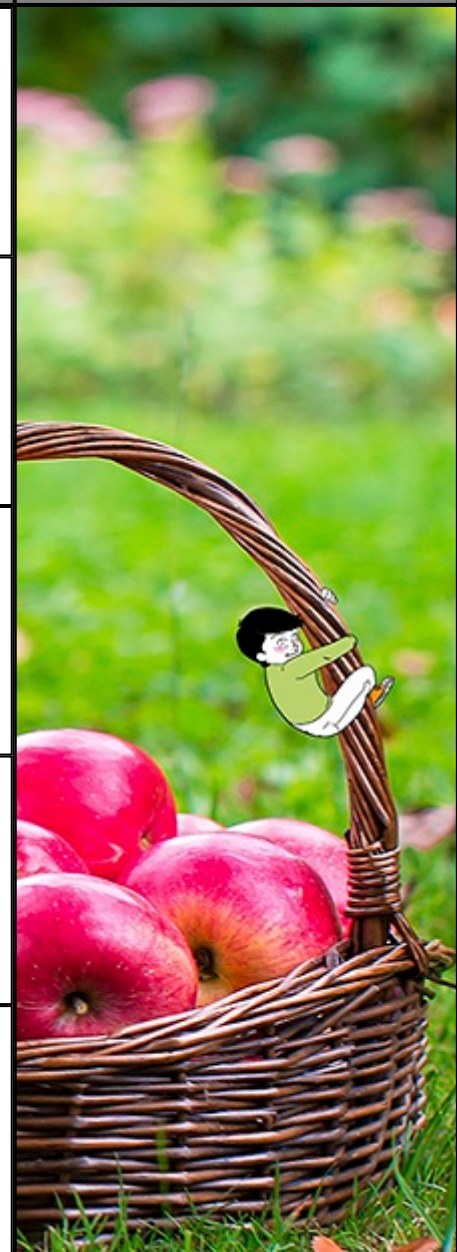


**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 11/12/2023 au 15/12/2023**

Menu egalim



<b>Lundi</b>	<p>Salade fermière (blé, maïs et poulet) - Vinaigrette                  /Salade de blé carnaval - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC  - , citron                  /croq fromage                  Purée de chou fleur                  Brie                  Kiwi</p>
<b>Mardi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade                  Flan au fromage maison                  Frites - Ketchup                  Chantailou                  Clémentine</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Potage de légumes bio                  /segment de pomelos</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti                   /Saucisse végétale façon merguez  <b>Semoule</b> et légumes couscous                   Saint Paulin                  Orange label global Group </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade iceberg régionale   - , croûtons nature - Vinaigrette                  Chili con carne au bœuf                  /Chili sin carne                  Riz créole                  Yaourt nature sucré                  Compote pomme abricot</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Chou rouge</b> à la mimolette  - Vinaigrette                  Rôti de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise                  /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise                  /Mijoté de pois cassés                  Printanière de légumes  <b>Vache qui rit Bio</b>                   Flan nappé caramel</p>



**Toutes nos viandes sont françaises**

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 11/12/2023 au 15/12/2023**

1. gouters 2 éléments



Lundi

Biscuit sablé de Retz  
Pomme 🍏

Mardi

Moelleux aux abricots  
Fromage blanc sucré

Mercredi

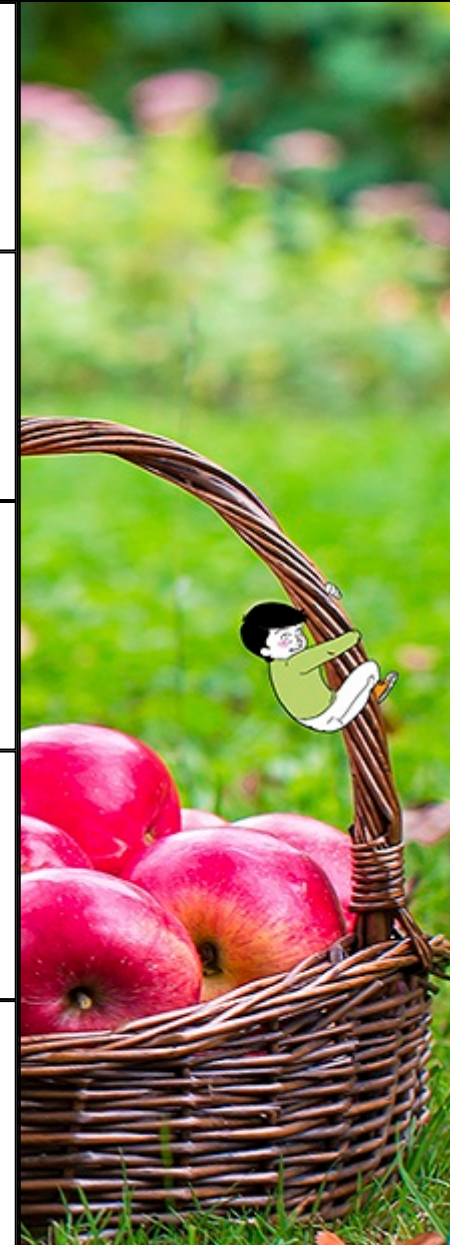
Madeleine  
Yaourt nature sucré

Jeudi

Pain de mie  
Poire 🍐

Vendredi

Palmier  
Crème dessert vanille



## 03-CORBEILLES EN GATINAIS

### Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Brie	Brie	Lait
Chantaillou	Fromage portion	Lait
Chili con carne au bœuf	Haricot rouge, Oignon, Egrené de boeuf, Tomate, Maïs, Bouillon de boeuf	
Chili sin carne	Haricot rouge, Maïs, Persil	
Chou rouge à la mimolette	Chou rouge, Mimolette	Lait
Clémentine	Clémentine	
Compote pomme abricot	Compote	
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Flan au fromage maison	Oeuf liquide entier, Emmental, Crème fraîche, Sel fin	Lait, Oeufs
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Frites	Frites	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Ketchup	Ketchup	Céleri
Kiwi	Kiwi	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mijoté de pois cassés	Pois cassés	
Moelleux aux abricots	Biscuit moelleux	Gluten, Lait, Oeufs
Orange label global Group	Orange	
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Palmier	Palmier	Gluten, Oeufs, Soja
Poire	Poire	
Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Oeufs, Poissons
Pomme	Pomme	
Potage de légumes bio	Macédoine de légumes, Eau, Purée de légumes et pdt, Crème fraîche	Céleri, Lait, Sulfites
Printanière de légumes	Persil, Sel fin, Huile, Eau, Mélange de légumes	
Purée de chou fleur	Purée de légumes et pdt, Chou fleur, Lait de vache	Lait, Sulfites
Riz créole	Riz long, Huile, Beurre doux	Lait
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 11/12/2023 au 15/12/2023**





<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Salade de blé carnaval	Coeur de blé, Maïs, Poivron mélange	Gluten
Salade fermière (blé, maïs et poulet)	Coeur de blé, Emincé de poulet, Maïs	Gluten
Salade iceberg régionale	Salade iceberg	
Sauce dijonnaise	Huile, Moutarde, Farine de blé, Oignon, Crème fraîche, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse végétale façon merguez	Galette végétale	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Semoule et légumes couscous	Semoule de blé, Eau, Légumes couscous et tajine, Huile, Margarine	Céleri, Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Lait
croq fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
segment de pomelos	Pamplemousse (ne pas utiliser)	

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 18/12/2023 au 22/12/2023**




Menu egalim

api



Lundi

Carottes Bio râpées (régional)   - Vinaigrette  
 Nuggets de poulet pané  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Gratin de navets et pommes de terre  
 Petit Trôo de la laiterie de Montoire   
 Compote **pomme Bio** 

Mardi

Potage potimarron bio  
 /Salade de haricots verts - Vinaigrette  
 Tarte aux légumes  
 Salade iceberg régionale   - Vinaigrette  
 Chanteneige  
 Yaourt aromatisé 


Mercredi

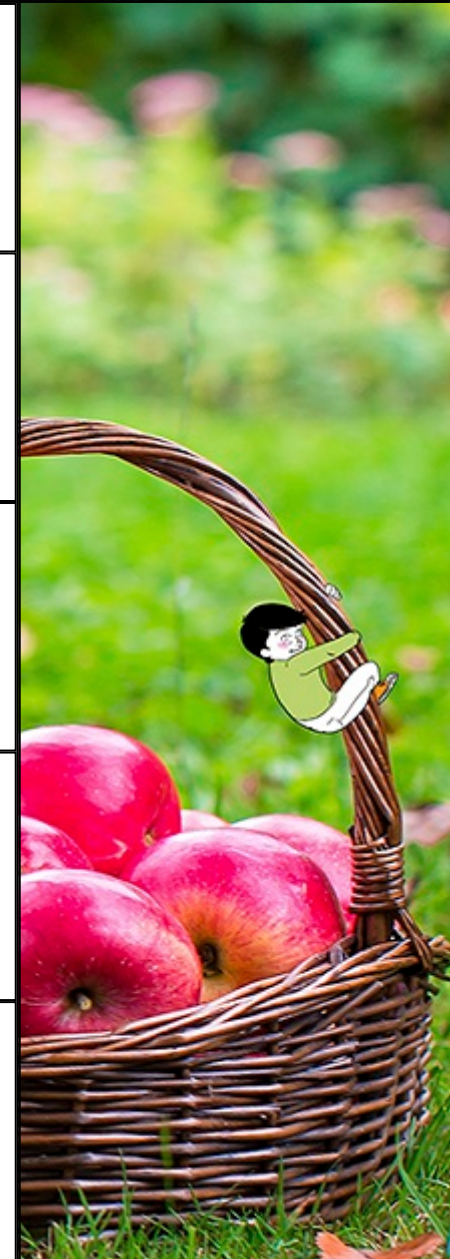
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Saucisse de Strasbourg  
 /Saucisse de volaille  
 /Saucisse végétarienne  
**Lentilles Bio** au jus   
 Tendre Bleu  
 Poire 

Jeudi

**Betteraves Bio régionales**   - Vinaigrette  
 Brandade de colin MSC et thon  
 /Parmentier aux lentilles  
 Camembert 1/10  
**Pomme Bio** 

Vendredi

Perles de pâtes au saumon fumé - Vinaigrette aux agrumes  
 /Perles de pâtes - Vinaigrette au pesto rouge  
 Sauté de dinde local - Sauce aux marrons et pain d'épice  
 /Filet de colin MSC  - Sauce armoricaine  
 / Gratin 2 carotte brocolis  
 Pommes duchesse  
 Clémentine  
 Bûche de Noël chocolat noisettes



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 18/12/2023 au 22/12/2023**

1. gouters 2 éléments



Lundi

Barre bretonne  
Clémentine

Mardi

Granola  
Crème dessert chocolat

Mercredi

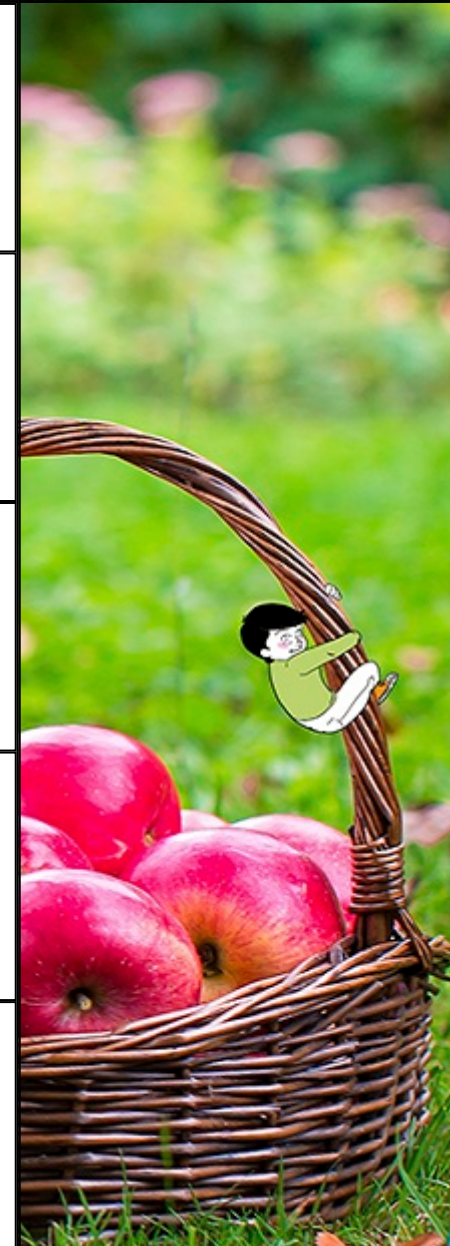
Biscuit pompon  
Compote pomme pêche

Jeudi

Gaufre liégeoise  
Pomme 🍏

Vendredi

Biscuit roulé à la confiture de framboise  
Yaourt nature sucré



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 18/12/2023 au 22/12/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Barre bretonne	Barre bretonne	Gluten, Lait, Oeufs
Betteraves Bio régionales	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit roulé à la confiture de framboise	Génoise feuille , Sucre glace, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Brandade de colin MSC et thon	Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Colin d'Alaska, Thon, Échalote, Fumet de poisson, Emmental, Persil	Lait, Poissons, Sulfites
Bûche de Noël chocolat noisettes	Génoise feuille , Préparation mousse, Préparation crème chocolat noisette	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Camembert 1/10	Camembert	Lait
Carottes Bio râpées (régional)	Carotte	
Chanteneige	Fromage portion	Lait
Clémentine	Clémentine	
Compote pomme pêche	Compote	
Compote pomme Bio	Compote	
Crème dessert chocolat	Lait de vache, Crème fraîche, Fécule de maïs, Sucre cristal, Cacao	Lait
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Granola	Biscuit sec nappé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin 2 carotte brocolis	Gratin de légumes	Lait
Gratin de navets et pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Navet, Sauce béchamel , Emmental	Gluten, Lait
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Nuggets de poulet pané	Nuggets	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Parmentier aux lentilles	Oignon, Lentille verte, Carotte, Amande, Purée de légumes et pdt, Eau, Lait de vache, Emmental, Coulis de Tomate, Herbes de provence	Fruits à coques, Lait
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Perles de pâtes au saumon fumé	Perles, Saumon fumé	Gluten, Poissons
Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Lait de vache	Lait
Poire	Poire	
Pomme	Pomme	
Pomme Bio	Pomme	
Pommes duchesse	Pommes duchesse	
Potage potimarron bio	Courge potimarron, Purée de légumes et pdt, Crème fraîche	Lait
Salade de haricots verts	Haricot vert, Échalote, Persil	

**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 18/12/2023 au 22/12/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade iceberg régionale	Salade iceberg	
Sauce armoricaine	Tomate, Échalote, Crème fraîche, Persil, Farine de blé, Fumet de crustacés, Huile, Tomate, Sel fin, Eau	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques
Sauce aux marrons et pain d'épice	Carotte, Oignon, Farine de blé, Arôme, Pain d'épices, Huile, Eau, Marron et châtaigne	Gluten, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	
Saucisse végétarienne	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Sauté de dinde local	Sauté de dinde	
Tarte aux légumes	Tarte salée	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Tendre Bleu	Bleu	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au pesto rouge	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sauce pesto	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Jus de fruit/légume, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Lait