

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 02/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio	Betterave	
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Brie	Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Salade verte	Salade laitue	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote de pommes du chef	Jus de fruit pressé, Pomme	Sulfités
Fromage	Brie	Lait
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat, Margarine, Ail	
Poisson MSC pané	Poisson pané	Gluten, Lait, Poissons
Salade de perles de pâtes au pesto	Perles, Poivron rouge, Oignon, Sauce pesto, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes braisées	Carotte, Persil plat, Sel fin, Poivre gris, Huile, Beurre doux	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Rognon de bœuf	Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Rognon de bœuf	Lait
Salade de cœur de palmier	Cœur de palmier, Salade iceberg	
Sauce madère	Madère dénaturé, Échalion, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Fond de veau, Eau, Crème fraîche	Lait, Sulfités
Tortis	Sel gros, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Courgettes Bio braisées	Thym, Eau, Sel fin, Poivre gris, Courgette, Margarine, Ail	
Flan pâtissier (recette du chef)	Tarte au flan	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage	Brie	Lait
Pastèque	Pastèque	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Sauce aux olives	Margarine, Oignon, Carotte, Eau, Farine de blé, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Olives noires	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc, Eau, Thym, Laurier, Carotte, Céleri, Oignon, Farine de blé, Huile, Poivre gris, Sel fin, Cumin	Céleri, Gluten
Sauté de volaille	Sauté de dinde, Oignon, Carotte, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé	Gluten, Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Galette végétale à la Provençale	Galette végétale	Gluten, Lait
Légumes couscous	Pois chiche, Huile, Oignon, Raz El Hanout, Tomate, Carotte, Navet, Courgette, Poivron vert, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Semoule	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 09/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dahl de lentilles Bio	Oignon, Carotte, Curcuma, Curry, Gingembre, Lentille corail, Tomate, Lait de coco, Eau, Coriandre fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Tomate, Huile	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives	Salade batavia, Maïs	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 10/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coeur de blé	Grains de blé, Sel gros	Gluten
Concombres Bio	Concombre	
Fromage	Brie	Lait
Gâteau au yaourt (recette du chef)	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Yaourt nature, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Margarine	
Rôti de bœuf	Rôti de boeuf	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 11/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur persillé	Poivre blanc, Sel fin, Chou fleur, Échalote, Beurre doux, Persil	Lait
Compote de pommes Bio	Jus de fruit pressé, Pomme à compote	Sulfites
Et quartier de citron	Citron	
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Purée de pommes de terre	Pomme de terre, Margarine, Lait de vache, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Lait
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 12/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Courgette à l'Italienne (au bœuf)	Huile, Oignon, Poivron vert, Tomate, Ail, Tomate, Sel fin, Poivre gris, Basilic, Cumin, Paprika, Courgette, Sucre semoule, Emmental	Lait
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Macédoine mayonnaise	Macédoine de légumes, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pomme de terre vapeur	Sel fin, Poivre blanc, Pomme de terre, Margarine	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carbonara de saumon	Margarine, Échalion, Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre gris, Saumon, Jaune d'oeuf liquide, Curry	Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Coquillettes	Coquillettes, Sel gros, Huile	Gluten
Fromage	Brie	Lait
Liégeois au caramel	Liégeois	Lait
Pastèque	Pastèque	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour	Boulgour, Eau, Poivre gris, Sel fin, Margarine	Gluten
Fromage	Brie	Lait
Légume Basquaise	Tomate, Poivron rouge, Piment doux, Sel fin, Oignon, Ail, Thym, Poivron vert, Laurier	
Melon charentais	Melon	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Yaourt Bio à la vanille	Yaourt aromatisé	Lait
Échine de porc	Echine de porc salée	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cocktail de fruits	Salade de fruits	
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc	Lait
Quiche fromagère (aux œufs Bio)	Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Crème fraîche, Lait de vache, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc, Semoule de maïs (polenta)	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade batavia	
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit pressé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Brie	Lait
Haricots plats	Haricot plat, Sel fin, Poivre blanc, Échalion, Persil plat, Margarine	
Sauté de dinde	Sauté de dinde, Eau, Carotte, Oignon, Céleri, Thym, Laurier, Margarine, Huile, Farine de blé, Ail	Céleri, Gluten
Tarte à la noix de coco	Tarte noix de coco	Gluten, Lait, Oeufs
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Oeufs

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Emmental râpé	Emmental	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Pâtes	Torti, Sel gros, Huile	Gluten
Sauce Bulgare	Fromage blanc, Paprika, Concentré de fruit, Cerfeuil, Ciboulette, Sel fin, Poivre gris	Lait, Sulfites
Sauce bolognaise (à part)	Huile, Egrené au boeuf, Tomate, Tomate, Farine de blé, Margarine, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Ail, Thym, Paprika, Cumin	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 20/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane	Banane	
Courgettes Bio braisées	Thym, Eau, Sel fin, Poivre gris, Courgette, Margarine, Ail	
Fromage AOP	Cantal	Lait
Poisson MSC meunière	Lieu noir, Farine de blé, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Beurre doux, Jus de fruit pressé	Gluten, Lait, Poissons
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 23/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beurre	Beurre doux	Lait
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Huile, Sel fin, Poivre blanc, Thym, Cuisse de poulet	
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Brie	Lait
Radis roses	Radis	
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 24/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage Blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Lasagnes aux légumes	Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Carotte, Oignon, Lasagnes à garnir, Paprika, Curry, Ail, Sel fin, Poivre blanc, Courgette, Aubergine, Muscade, Champignon de Paris, Mozzarella, Fromage	Gluten, Lait
Salade verte aux croûtons	Croûton, Salade laitue	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Chou fleur mimosa	Oeuf dur, Chou fleur	Oeufs
Fromage	Brie	Lait
Poire au chocolat	Chocolat noir, Poire	Soja
Sauce orientale	Oignon, Carotte, Ail, Huile, Sel fin, Poivre gris, Cumin, Paprika, Piment fort, Miel, Laurier, Thym, Tomate, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio aux petits légumes	Semoule de blé, Brunoise de légumes, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Céleri, Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 26/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé Bio pilaf	Grains de blé, Sel gros	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes braisées	Carotte, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym, Huile	
Fromage AOP	Cantal	Lait
Gâteau au fromage blanc (recette du chef)	Beurre doux, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Arôme, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Sauté de bœuf	Carotte, Oignon, Farine de blé, Thym, Poivre gris, Sel fin, Huile, Sauté de Boeuf	Gluten
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 27/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cornichons	Cornichon	Moutarde
Filet de colin MSC	Lieu noir, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Jus de fruit pressé	Poissons, Sulfites
Fondue de poireaux	Poireau, Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Moutarde à l'ancienne, Beurre doux	Lait, Moutarde, Sulfites
Fromage Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris	
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait
Sauce aux herbes fraîches et ail	Échalion, Farine de blé, Margarine, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Coriandre fraîche, Basilic, Ail, Huile, Carotte, Eau	Gluten, Lait
Terrine aux légumes	Carotte, Courgette, Céleri, Crème fraîche, Oeuf liquide entier, Moutarde à l'ancienne, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 30/09/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes braisées	Carotte, Persil plat, Sel fin, Poivre gris, Huile, Beurre doux	Lait
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Petits pois au jus	Petit pois, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau, Bouillon de légumes	Lait
Salade composée (pâtes, tomate, oignon, maïs, cornichon)	Coquillettes, Concombre, Tomate, Maïs, Cornichon, Sel gros	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 01/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin MSC	Lieu noir, Huile, Oignon, Céleri, Persil plat, Chapelure, Curry, Ail, Pomme de terre, Crème fraîche, Lait de vache, Sel fin, Poivre gris	Céleri, Gluten, Lait, Poissons
Compote de pommes Bio	Jus de fruit pressé, Pomme à compote	Sulfites
Pastèque	Pastèque	
Petit suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Salade verte	Salade batavia	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 02/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes	Coquillettes, Sel gros, Huile	Gluten
Emmental râpé	Emmental	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Sauté de Boeuf au curry	Sauté de Boeuf, Curry, Curcuma, Carotte, Oignon, Margarine, Farine de blé, Huile, Sel fin, Eau	Gluten, Sulfites
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clafoutis courgette poivron brebis (Rencontre du goût - Street food street good)	Lait de vache, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Brebis, Origan/Marjolaine, Herbes de provence, Sel fin, Courgette, Oignon, tomate, Poivron rouge, Poivron vert	Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Salade de riz, tomates et maïs	Tomate, Riz de Camargue, Sel gros, Ciboulette, Maïs	Oeufs
Salade verte	Salade batavia	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé Bio pilaf	Grains de blé, Sel gros	Gluten
Concombre Bio	Concombre	
Escalope de volaille	Escalope de dinde, Poivre gris, Sel fin, Beurre doux	Lait
Fromage	Brie	Lait
Légume Basquaise	Tomate, Poivron rouge, Piment doux, Sel fin, Oignon, Ail, Thym, Poivron vert, Laurier	
Salade de fruits	Pomme bicolore, Poire, Banane, Kiwi, Orange, Sirop, Eau, Menthe, Arôme	
Sauce crème	Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Échalion, Beurre doux, Fond de volaille, Vin blanc	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte, Jus de fruit pressé	Sulfites
Et sucre	Sucre semoule	
Fromage	Brie	Lait
Fromage blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Salade verte	Salade batavia	
Tortilla de pommes de terre aux oignons	Oignon, Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre gris, Pomme de terre	Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 08/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio	Betterave	
Brocolis	Brocoli, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Sauté de bœuf au paprika	Sauté de Boeuf, Oignon, Carotte, Huile, Ail, Paprika, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Margarine, Eau	Gluten
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre gris	Gluten
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 09/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas au sirop	Ananas	
Blé Bio pilaf	Grains de blé, Sel gros	Gluten
Camembert Bio	Camembert	Lait
Houmous du chef et son toast	Pois chiche, Concentré de fruit, Cumin, Huile, Ail, Sel fin, Persil plat, Pain de mie, Poivre gris	Gluten, Sulfites
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Rôti de porc	Rôti de porc, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Ail, Oignon, Carotte	
Tian de légumes	Aubergine, Ail, Thym, Tomate, Courgette, Poivre gris, Sel fin, Huile, Oignon	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 10/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fish & chips de colin MSC	Lieu noir, Farine de blé, Eau pétillante, Sel fin, Poivre noir, Oeuf liquide entier	Gluten, Oeufs, Poissons
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 11/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Courgettes braisées	Courgette, Thym, Sel fin, Poivre gris, Huile, Ail, Eau	
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Huile, Sel fin, Poivre blanc, Thym, Cuisse de poulet	
Fromage	Brie	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit pressé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio	Betterave	
Fromage	Brie	Lait
Purée de céleri et pomme de terre	Sel fin, Poivre gris, Pomme de terre, Céleri, Muscade, Crème fraîche, Beurre doux	Céleri, Lait
Sauté de porc	Sauté de porc, Eau, Thym, Laurier, Carotte, Céleri, Oignon, Farine de blé, Huile, Poivre gris, Sel fin, Cumin	Céleri, Gluten
Sauté de volaille	Sauté de dinde, Oignon, Carotte, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Haricot rouge, Tomate, Tomate, Poivron jaune, Maïs, Oignon, Ail, Laurier, Sel fin, Carotte, Eau, Huile, Paprika, Cumin	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Salade verte aux croûtons	Croûton, Salade laitue	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanquette de veau à l'ancienne	Sauté de veau, Carotte, Oignon, Poireau, Champignon de Paris, Crème fraîche, Jaune d'oeuf liquide, Sel fin, Poivre gris, Fond de veau, Beurre doux, Farine de blé, Thym, Laurier	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Compote de pommes Bio	Jus de fruit pressé, Pomme à compote	Sulfites
Et cornichons	Cornichon	Lupin, Moutarde, Sulfites
Fromage Blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Légumes du pot	Poireau, Carotte, Céleri, Navet, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Huile, Fond de volaille	Céleri
Mousse de foie	Crème de foie	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme de terre vapeur	Sel fin, Poivre blanc, Pomme de terre, Margarine	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Terrine aux légumes	Carotte, Courgette, Céleri, Crème fraîche, Oeuf liquide entier, Moutarde à l'ancienne, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake perdu aux pommes (Rencontre du goût - Street food street good)	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Huile, Sucre semoule, Pomme bicolore, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Sucre semoule, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfités
Et quartier de citron	Citron	
Fromage	Brie	Lait
Poisson MSC meunière	Poisson meunière	Gluten, Poissons
Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise	Pomme de terre, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc	Sulfités
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités
Épinards à la crème	Épinard, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Ail	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Emmental râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Sauce bolognaise (à part)	Egrené au boeuf, Tomate, Oignon, Ail, Thym, Laurier, Poivre gris, Sel fin, Huile, Tomate	Lait
Tortis	Sel gros, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait