Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU: Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre 2025



Semaine du goût les saveurs

Semaine du goût les saveurs

- 02Cr

Poulet rôti au jus
Puree de Patates Douces
Brebis Crème
Orange BIO



Concombre à la crème
Brandade de morue
(Plat Complet)
Neufchatel AOP à la coupe
Carré Abricot



Potage BIO
Sauté de veau (VF) sce Tajine au citron
Boulgour et carottes vapeur BIO
Liégeois au Chocolat

Carottes Râpées BIO à l'orange Nuggets de blé croustillants Pâtes spirales et courgettes BIO Tarte Pomme Rhubarbe

> (*) plat contenant du porc www.Ekilibre.com

Ekilibre Restauration 2020







Semaine du 13 au 17 octobre 2025





Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultèrieures. Origine des Composition Nom du produit Code Dénomination légale **Allergènes** viandes Concombre, vinaigrette (huile végétale, vinaigre coloré, moutarde (MOUTARDE, moutarde, sulfites, Concombre à la Crème B1028 Salade de concombre à la Crème SULFITES), sel, poivre, CREME fraîche, FROMAGE BLANC, ciboulette carottes râpées bio, jus de fruits à base de concentrés (citron, orange), sucre, eau, Carottes Râpées BIO à l'Orange B1076 Salade à base de carottes bio au citron et orange pulpes de citron, acide citrique, arômes naturels d'orange, carotte, pomme, fleur de Moutarde, sulfites carthame, huile de tournesol bio, MOUTARDE bio (MOUTARDE, SULFITES) Melon Jaune Melon jaune Melon jaune Viande et gras de porc, sel, PISTACHES, épices et plantes aromatiques (MOUTARDE), Fruits à coque, Mortadelle - Cornichon B1083 Mortadelle de porc, épices et pistaches, cornichon LAIT, sirop de glucose, arômes, conservateurs, stabilisants, acidifiant, colorant : carmin moutarde, lait Entrées B1102 Salade de chou rouge à la vinaigrette Chou rouge frais râpé, huile de colza, vinaigre de cidre (SULFITES), sucre, sel Sulfites Chou Rouge Vinaigrette Salade à base de grains de maïs et de légumes, Maïs, carotte cube, tomates, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, sel, Salade de Maïs B1145 Moutarde assaisonnée MOUTARDE, épice), petits pois, sel Salade de Riz au thon - Entrée B1184 Salade composée à base de riz, thon et légumes Riz, thon (POISSON), sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, (tomates, poivrons, olives noires) MOUTARDE, sucre, épices), tomate, maïs, poivron rouge, poivron vert, olive noire, Poisson, moutarde vinaigre d'alcool, persil, sel Potage BIO Velouté de légumes Bio Mélange de légumes bio, purée de pommes de terre au LAIT, eau, sel Céleri, lait Pomme de terre, sauce mayonnaise (huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune Tartare de pommes de terre au zeste de citron B1274 Tartare de pommes de terre au zeste de citron d'OEUF, sel, sucre, amidon de pomme de terre, épices), pur jus de citron, zestes de Œuf. moutarde citron, ciboulette, miel, sel Salade à base de carottes cuites, assaisonnée à l'huile Carottes Cuites au Cumin B1378 Carottes cuites, huile végétale, persil, sel, cumin d'olive et au cumin

Ekilibre Restauration 2020

Plats	Dahl de Lentilles Corail et Riz (plat complet)	C1392	Lentilles corail et de légumes, au lait de coco et épices sur lit de riz	Lentille corail, tomate, eau, épinard, oignon frit (huile de tournesol), lait de noix de coco (LAIT), ail, citronnelle, sel, jus de citron , huile de colza, cumin, coriandre moulue, curcuma, riz	Lait	
	Oeufs Durs Plein Air Sauce Mornay	(1416	Œufs durs Pelin air accompagné d'une sauce blanche de type Mornay	OEUFS durs plein air, sauce Mornay (eau, sauce béchamel (LAIT), EMMENTAL râpé (LAIT), muscade, poivre, épices (paprika, poivre, safran))	Œuf, lait	0
	Sauté de Porc (VF) Sauce Miel & Moutarde	C1503	Sauté de porc accompagné d'une sauce miel et moutarde	Sauté de porc (FR), eau, oignon, miel, MOUTARDE (MOUTARDE, SULFITES), farine de riz, huile de tournesol, fond de volaille, jus de citron (SULFITES), sucre, ail, sel	Moutarde, sulfites	FR
	Sauté de veau (VF) sce Tajine au citron	C1519	Sauté de veau français, sauce tajine citronée	sauté de veau, légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, abricot ou figues, pois chiches, poivrons, totamte, épices), PDT quartier, sauce tajine citron (eau, oignons, jus de citron (SULFITES), brunoise provençale, sauce blanche (LAIT), sauce tomate aromatisée, jus de veau, épices marocaines, huile de colza, ail, épices paëlla)	sulfites, lait	FR
	Suprême De Colin MSC à la Sauge	C1958	Filets de Colin d'Alaska MSC grillée enrobé de sauce tomate et sauge	Filets de COLIN D'ALASKA MSC, eau, huile d'olive vierge extra, huile de colza, tomate concentré, sauge, oignon, ail, fécule de pomme de terre, sel, plantes aromatiques, épices	Poisson	
	Carbonade Flamande	(14/5	Sauté de bœuf accompangé d'une sauce à la bière et pain d'épices	Sauté de bœuf, sauce flamande (eau, bière (GLUTEN), vin blanc (SULFITES), oignon, sauce blanche (LAIT), brunoise de légumes (carottes, poireaux, CELERIS, navets, oignons), CREME (LAIT), pain d'épices (GLUTEN), jus de veau, huile de tournesol, ail, poivre)	Gluten, lait, céleri, sulfites	FR
	Omelette Nature BIO	C2019	Omelette bio	Œuf entier bio, LAIT écrémé bio, sel	Œuf, lait	
	Pavé de colin MSC à la Napolitaine		nappage de sauce tomate	Filets de POISSON BLANC MSC, sauce tomate (tomates, huiles de tournesol et/ou colza, oignons, sucre, sel, basilic), chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices), eau, huile d'olive, champignons de Paris, oignons, tomates, échalotes, tomate double concentré, poivrons rouges, plantes, aromatiques, arôme paturel, ail, sel	Gluten, Poissons	
	Brandade de Morue (plat complet)		Préparation gratinée à base de purée de pomme de terre et de morue cuite	Morue (CABILLAUD, sel), flocons de pommes de terre, huile végétale de colza, amidon de pomme de terre, ŒUFS, huile d'olive, chapelure (dont BLE), sel, ail, arôme naturel, épice	Poisson, lait, œuf, gluten	0
	Nuggets de blé croustillants	C2569	Préparation à base de protéines végétales panée cuite	Eau, protéine de BLE, farine de BLE, protéines de pois, oignons, huiles végétales (tournesol, colza), sel, chapelure (farine de BLE, levure, sel).	Gluten	0

Ekilibre Restauration 2020

Accompagnements	Carottes BIO 223	D1678	Carottes cuites bio	Carottes cuites bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Pommes Vapeur Persillées	D1796	Pommes de terre cuite, assaisonnée d'huile et de persil	Pommes de terre cuites, huile de colza aromatisée, sel, persil		
	Puree de Patates Douces	D1806	Purée de patate douce et de pomme de terre	Patates douces, eau, crème fraîche (LAIT), BEURRE, sel, poivre	Lait	
	Spirales	D1842	Pâtes spirales assaisonnées	Pâtes spirales (GLUTEN), huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Trio de Légumes CE2 (carotte, chou-f, broc)	D1852	Melange de trois legilmes cuits assaisonnes	Trio de légumes (Carottes et choux-fleurs en proportions variables, brocolis), matière grasse végétale.		
	Courgettes BIO	D1877	Courgettes bio assaisonnées	Courgettes bio, huile de colza aromatisée, sel		
	Boulgour	D1960	Boulghour assaisonné	BOULGOUR assaisonné, huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Epinards BIO à la Béchamel	D2206	Epinards issus de l'agriculture biologique accompagnés d'une sauce béchamel	epinards bio, sauce béchamel (eau, sauce blanche (LAIT, GLUTEN), poivre, musade)	Lait, Gluten	
Desserts	Tarte Pomme Rhubarbe	G2219		Pommes, rhubarbe, farine de BLE (GLUTEN), sucre, eau, ŒUFS frais, matière grasse de palme, LAIT entier, BEURRE (LAIT), sel	Gluten, oeuf, lait	