

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025

BONNE RENTRÉE

L
U
N
D
I

Steak haché au jus
Gratin de Chou Fleur & PDT
Boursin Ail et Fines Herbes
Compote Pommes Bananes BIO

M
A
R
D
I

Cordon Bleu de dinde (VF)
Plat de pâtes et haricots verts persillés
Tomme Noire
Moelleux au citron

J
E
D
I

Melon Type Charentais
Poulet rôti au jus
Pommes Noisettes
Yaourt aromatisé BIO

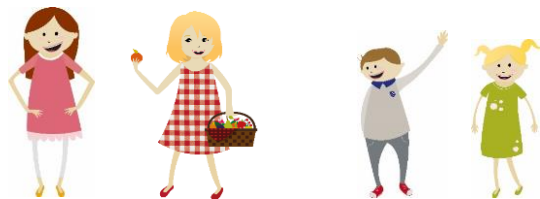
V
E
N
D
R
E
D
I

Tomate BIO nature
Nuggets de blé croustillants
Puree de Patates Douces
Yaourt Brassé Aux Fruits BIO

(*) plat contenant du porc

EKILIBRE RESTAURATION TRAITEUR

www.Ekilibre.com



Menu Liberté

Semaine du 01 au 05 septembre 2025



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

Entrées

Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Oeuf dur mayonnaise	B1001	Oeuf dur mayonnaise	OEUF dur, mayonnaise (MOUTARDE, SULFITES)	Œuf, moutarde, sulfites	
Salade de Quinoa	B1004	Salade à base de quinoa, de boulghour et de petits légumes	quinoa, boulghour (GLUTEN), semoule de BLE dur, carotte cube, concombre cube, tomates fraîches cubes, jus citron, huile d'olive, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, épices), pesto (basilic, huile de tournesol, fromage (LAIT), eau, huile d'olive, sel, ail, jus de citron), sel.	Gluten, lait, moutarde	
Melon Type Charentais	B1005	Melon	Melon		
Carottes Râpées	B1013	Carottes râpées à la sauce vinaigrette	Carottes fraîches râpées, vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre, sucre, sel, citron), vinaigre d'alcool, citron.		
Concombre fromage Blanc Ciboulette	B1032	Concombre local accompagné d'une sauce crémeuse à la ciboulette	Concombre, FROMAGE BLANC, vinaigrette (Eau, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, sel, poivre blanc), ciboulette	Lait, moutarde	
Duo de Crudités	B1044	Salade à base de carotte et céleri râpés assaisonnés	Carottes fraîches râpées, CELERI frais râpé, sauce mayonnaise (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, épices), sucre, persil, curcuma, sel	Céleri, moutarde, œuf, sulfites	
Rillettes (VPF) - Cornichon 	B1110	Rillettes pur porc (maigre de porc assaisonné et cuit dans de la graisse de porc) et cornichon	Rillettes pur porc, Cornichon	Moutarde, sulfites	Porc: FR
Tomate BIO nature 	B1127	Tomate entière issue de l'agriculture biologique	Tomate BIO entière	0	
Salade Coleslaw	B1129	Salade à base de chou blanc et carottes râpées, assaisonnée	Chou blanc frais râpé, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épices), carotte fraîche râpée, sucre, CREME épaisse (LAIT), oignon, sel	Moutarde, œuf, lait	
Saucisson Panaché VPF - Cornichon 	B1204	Saucisson sec pur porc et saucisson à l'ail, accompagnés de cornichon	Saucisson sec pur porc, saucisson cuit à l'ail, Cornichon	Lait, soja, gluten (blé), sulfites, moutarde	FR

Plats	Mélange de Quinoa aux Légumes & Epices Douces	C1295	Mélange de légumes, légumineuses et quinoa cuisiné surgel	Quinoa blanc et rouge, brocolis, courgettes, carottes jaunes, butternut, fèves de SOJA, huile de colza et tournesol, sauce SOJA (SOJA, farine de BLE, sel), arômes naturels, coriandre, citronnelle, miel, ail, gingembre, amidon de riz, curry (piment vert, échalote, galangal, sauce nuoc mam (POISSON), citron vert, épices, citronnelle, citron), sel, piment de Cayenne	Soja, gluten, poisson	
	Cordon Bleu de dinde (VF) 	C1353	Viande de dinde reconstituée garnie (jambon cuit de dinde goût fumé/fromage fondu) panée	Viande de dinde (viande de dinde, peaux de volaille, eau, sel). Panure 25% (farine de BLE, eau, sel, levures, épices : paprika et curcuma). Jambon de dinde goût fumé. FROMAGE fondu (LAIT, eau, BEURRE, LAIT écrémé, sels, huile de tournesol	Lait, gluten	FR
	Lasagne Chèvre Ricotta Epinards (plat complet)	C1436	Pâtes garnies d'une préparation de ricotta, fromage de chèvre et épinards	Semoule de BLE, RICOTTA, épinards, CREME fraîche, farine de BLE, FROMAGE de chèvre, EMMENTAL, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié de maïs, sel, LAIT entier en poudre, amidon modifié de pommes de terre, CHAPELURE, basilic, OEUF, huile de tournesol, muscade, poivre.	Lait, œuf, gluten	
	Saucisse de Francfort VPF 	C1587	Préparation de viande et gras de porc assaisonnés et poussée dans un boyau collagène jaune orange	Viande de porc, eau, gras de porc, sel, fibre de carotte, plasma de porc, arômes naturels, épices, boyau coloré; FUMAGE AU BOIS DE HETRE ou Viande de porc, eau, gras de porc, sel, LAIT, SOJA, épices et plantes aromatiques, sang de porc, arômes, Enveloppe	Lait, soja	FR
	Steak Haché (VBF) - Ketchup 	C1614	Steak haché de boeuf précuit et ketchup en dosette	Steak haché de boeuf, ketchup en dosette		FR
	Sauté de veau (VF) Marengo 	C1616	Sauté de veau FR accompagné d'une sauce mijotée aux légumes	Sauté de veau, sauce marengo (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, tomate cube, farine de riz, jus de veau, concentré de tomate, huile de tournesol, ail, poivre, thym)	sulfites	FR
	Pilons de Poulet aux Herbes	C1678	Pilons de poulet rôti aux herbes de provence	Pilons de poulet, herbes de provence, huile végétale		UE
	Haut de Cuisse de Poulet - Ketchup	C2233	Haut de cuisse de poulet cuit accompagné d'une dosette de Ketchup	Haut de cuisse de poulet, dosette de Ketchup (tomates, vinaigre d'alcool, sucre, sel, arôme, épice)		UE
	Cubes de Colin MSC Sce Citron 	C2532	Cubes de Colin d'Alaska MSC, sauce crème au citron	Cubes de COLIN d'Alaska MSC, sauce au citron (eau, vin blanc (SULFITES), sauce béchamel (LAIT), farine de riz, CREME, jus de citron (SULFITES), fumet de POISSON (POISSON), échalote, épices (paprika, poivre, safran))	Poisson, lait, sulfites	
	Nuggets de blé croustillants	C2569	Préparation à base de protéines végétales panée cuite	Protéines végétales de BLE, farine de BLE, oignons, fibres de BLE, arôme naturel, huile de colza, sel, chapelure (farine de BLE, levure, sel), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol)	Gluten	0

Accompagnements	Duo de Courgettes	D1682	Mélange de courgettes jaunes et vertes assaisonnées	Duo de courgettes (courgettes vertes et jaunes), huile de colza aromatisée, sel.		
	Petits Pois CE2	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
	Pommes Noisettes	D1782	Préparation à base de purée de pommes de terre	Pomme de terre, pommes de terre déshydratées, huile de tournesol, sel, épices		
	Printaniere de Légumes	D1802	Mélange de légumes cuits à la vapeur et de pommes de terre	Mélange de légumes (petits pois doux, haricots verts, flageolets, carottes et navets), pommes de terre, huile de colza aromatisée, sel		
	Puree de Patates Douces	D1806	Purée de patate douce et de pomme de terre	Patates douces, eau, crème fraîche (LAIT), BEURRE, sel, poivre	Lait	
	Riz Creole	D1818	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel		
	Gratin de Chou Fleur & PDT	D2018	Mélange de chou fleur et de pommes de terre accompagné de fromage gratiné	Mélange de chou fleur et FROMAGE (choux-fleurs, eau, CREME, EMMENTAL, FROMAGE frais, LAIT demi-écrémé, farine de de maïs, amidon de riz, sel, ail, épices, JAUNE d'ŒUF), pommes de terre en cubes (pommes de terre, eau)	Lait, œuf	
Desserts	Tarte aux Pommes Normande	G2137	Pâte sablée à l'appareil onctueux et aux pommes légèrement croquantes	Pommes, Farine de BLE, Sucre, ŒUFS, Graisse végétale de palme, Eau, LAIT, BEURRE, Amidon, Sel, Fibre de BLE, Arôme naturel de vanille	Gluten (blé), oeuf, lait	