

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER DADU du Lundi 2 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade verte

Ingrédients : Mélange de salade verte (100 %)

Tartiflette

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Pommes de terre (62 %), lardons fumés [poitrine de porc, eau, sel, sirop de glucose, E262, E316, E250], Fromage à raclette [lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage, E509, coagulant], Eau, Lait uht demi-écrémé, Oignons, Huile de tournesol, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante, fécule de pdt, présure], Farine de blé, Sel, Poivre noir, Muscade

Tartiflette saumon

Allergènes : GLUTEN, LAIT, POISSONS

Ingrédients : Pommes de terre (62 %), Saumon rose, Fromage à raclette [lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage, E509, coagulant], Eau, Lait uht demi-écrémé, Oignons, Huile de tournesol, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante, fécule de pdt, présure], Farine de blé, Sel, Poivre noir, Muscade

Petit suisse sucré

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Petit suisse sucré [lait entier pasteurisé, sucre, protéines de lait, ferments lactiques] (100 %)

Ananas au sirop

Ingrédients : Ananas tranché [ananas; eau; sucre; E330] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Mardi 3 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Pizza

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Pizza au fromage [tomates, lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, E330, E1403, emmental, oignons, huile de tournesol, sucre, herbes de Provence, poivre, farine de blé, eau, levure, E322, E471, farine de blé malté] (100 %)

Escalope viennoise

Allergènes : GLUTEN, SOJA

Ingrédients : Escalope viennoise [filet de dinde, eau, soja, sel, dextrose, E508, E332, farine de blé, levure, curcuma, paprika, huile de tournesol] (100 %)

Origine des viandes : France

Purée de carottes fraîches

Allergènes : LAIT, SULFITES

Ingrédients : Eau (75 %), Carotte, Purée de pomme de terre [Pdt, E471, E450(i), E304, épice, E330, arôme naturel], Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Sel, Muscade

Vache picon

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Vache picon [Lait écrémé, beurre, fromages, protéines de lait, E452, E341, E330] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Poire (100 %)

Support d'animation

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Jeudi 5 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de haricots verts

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Haricots verts (81 %), Echalote, Huile d'olive vierge extra

Filet de colin MSC sauce bourride

Allergènes : CELERI, GLUTEN, OEUFS, POISSONS

Ingrédients : Colin d'Alaska (60 %), Eau, Carottes, Soupe de poisson [poissons, eau, concentré de tomate, oignons, sel, E1404, huile de colza, ail, épices, aromates], Farine de blé, Huile de tournesol, Mayonnaise allégée [eau, huile de colza, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, E330, E224, épices, jaune d'oeuf, E1404, sirop de glucose, sucre, maltodextrine, E415, E200, E270, E160a, E385], Fenouil, Céleri, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, féculé, poisson en poudre, extraits de vin blanc, huile de tournesol, E330], Sel, Riz d'or

Riz de Camargue IGP aux petits legumes

Allergènes : CELERI, GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Brunoise de légumes [carottes, poireaux, céleris, navets, oignons] (50 %), Riz de camargue igp (43 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Camembert à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Camembert [lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Vendredi 6 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Pomme BIO pour entrée

Ingrédients : Pomme* (100 %)

Salade verte mache

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Salade mâche (100 %)

Gratin de ravioles Ir aux epinards

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Ravioles précassées Label Rouge [farine de blé tendre, eau, oeufs, huile de tournesol, fromage blanc, comté, emmental, persil, sel, beurre], Epinard haché, Eau, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé Type 55, Huile de tournesol, Sel

Fromage fouetté Mme Loik

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Fromage fouetté Mme Loik [fromage frais, sel de guérande] (100 %)

Tarte à la citrouille maison

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Potirons (45 %), Fond de pâte sucrée [farine de blé, beurre, sucre et sucre roux, oeufs entiers, amidon de blé, E450(i), E500(ii), sel] (34 %), Oeufs, Sucre, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé Type 55

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES



DEJEUNER DADU du Lundi 9 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de pates (pennes) ravigote

Allergènes : GLUTEN, MOUTARDE, OEUFS, SULFITES

Ingrédients : Eau (70 %), Pâte mini penne [semoule de blé dur], Mayonnaise allégée [eau, huile de colza, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, E330, E224, épices, jaune d'oeuf, E1404, sirop de glucose, sucre, maltodextrine, E415, E200, E270, E160a, E385], Cornichons en rondelle [cornichon, eau, vinaigre d'alcool, sel, E223], Oignons, Câpres [capres, eau, vinaigre, sel], Sel

Poulet rôti bio

Ingrédients : Cuisse de poulet* (100 %)

Poelee d'hiver

Ingrédients : Pommes de terre (43 %), Haricots plats, Champignons de Paris, Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Cotentin nature

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Cotentin nature [fromage blanc au lait entier pasteurisé, eau, concentré des minéraux du lait, sel] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Pomme (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Mardi 10 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de choux blancs et rouges

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Chou blanc (70 %), Chou rouge

Couscous aux boulettes de boeuf et ses légumes

Allergènes : CELERI, GLUTEN, SOJA

Ingrédients : Boulette de boeuf [viande de boeuf, protéines de soja, farine de blé, eau, sel, concentré de tomates, plantes aromatiques, arômes, betterave rouge] (38 %), Eau, Légumes couscous [carottes, navets, courgettes, céleri-branche, poivrons, oignons, pois-chiches], Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Oignons, Sel, Fond brun [E1404, sel, féculé, arômes naturels, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse et viande de boeuf, E504(i)], Bouillon de légumes [maltodextrine, dextrose, poireau, tomate, carotte, féculé, arômes naturels, épices, plantes aromatiques, E551, huile de tournesol], Épices razelhanout

Semoule couscous

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Eau (46 %), Semoule de blé dur (46 %), Huile de tournesol, Huile d'olive vierge extra, Sel

dés de brebis

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Dés de fromage de brebis [lait de brebis pasteurisé, sel, ferments lactiques] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Yaourts aromatisés [lait écrémé, sucre, crème, poudre de lait écrémé, arômes naturels, ferments lactiques] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Jeudi 12 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade verte

Ingrédients : Mélange de salade verte (100 %)

Saucisse de dinde

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Chipolatas de volaille [viande de dinde et de poulet, gras de boeuf, eau, fibre de blé, E326, E262, E263, sirop de glucose, sel, plantes aromatiques, épices, betterave rouge, arômes naturels, E301, E120, E404, E460, E412, E270] (100 %)

Saucisse de strasbourg

Allergènes : LAIT, SOJA

Ingrédients : Saucisse de strasbourg [viande de porc, eau, sel, protéine de porc, arômes, arôme de fumée, épices, saccharose, E250, boyau: collagène, eau, cellulose, E120, E172] (100 %)

Lentilles au jus

Ingrédients : Eau (56 %), Lentilles vertes, Carottes, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Oignons, Sel , Ail, Feuilles de laurier

Panais à la crème

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Panais (72 %), Eau, Crème fraiche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Lait uht demi-écrémé, Farine de blé, Huile de tournesol, Sel , Muscade

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Emmental à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Emmental [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant] (100 %)

Mousse au chocolat

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Mousse au chocolat [lait écrémé, lactose, minéraux du lait, sucre, poudre de cacao, huile de coprah, gélatine, E472b, sirop de glucose, crème, E401, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Vendredi 13 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de blé aux légumes

Allergènes : GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Eau (67 %), Blé dur, World mix [courgettes, aubergines, poivrons rouges, huile de tournesol], Huile d'olive vierge extra, Sel

Omelette fraîche

Allergènes : OEUFS

Ingrédients : Omelette [oeuf entier, huile de tournesol, sel, E412, E415, E330] (100 %)

Carottes fraîches persillées

Ingrédients : Carotte (95 %), Huile de tournesol, Persil, Ail, Sel, Huile d'olive vierge extra

Gnocchis

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Gnocchis [semoule de blé dur, purée de pommes de terre, eau, sel] (96 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Bûche mi-chèvre à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Bûche de chèvre [lait pasteurisé de vache et de chèvre, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage, coagulant] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES



DEJEUNER DADU du Lundi 16 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Carottes râpées maison

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Carotte (98 %), Jus de citron [jus de citron, E224]

Filet de merlu MSC sauce maître d'hôtel

Allergènes : GLUTEN, LAIT, POISSONS, SULFITES

Ingrédients : Merlu (58 %), Eau (35 %), Jus de citron [jus de citron, E224], Farine de blé, Beurre [crème, ferments lactiques], Huile de tournesol, Persil, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, fécule, poisson en poudre, extraits de vin blanc, huile de tournesol, E330], Ciboulette, Sel

Purée de potirons frais

Allergènes : LAIT, SULFITES

Ingrédients : Eau (74 %), Courge-Potiron, Purée de pomme de terre [Pdt, E471, E450(i), E304, épice, E330, arôme naturel], Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Sel, Muscade

Coulommiers à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Coulommier [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, pénicillium] (100 %)

Riz au lait

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Riz au lait [lait demi-écrémé, sucre, riz, eau, sirop de glucose-fructose, E440, E415, E1404, protéines de lait, arôme] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES



DEJEUNER DADU du Mardi 17 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Pâté de volaille

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Pâté de volaille [foie de poulet, graisse de canard, graisse de poule et poulet, lait, viande de poulet, farine de blé, sirop de glucose, sel nitrité, aromates, eau, protéines de lait, arômes, E450, E452, E300] (100 %)

Rosette

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Rosette [viande de porc, sel, lactose, dextrose, épices, ail, E316, E250 et E252, ferments] (100 %)

Emincé de boeuf basquaise

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Emincé de boeuf (41 %), Eau, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Poivrons rouges et verts, Farine de blé, Haricots blancs [haricots blancs, sel, arôme naturel], Oignons, Carottes, Huile de tournesol, Ail, Herbes de Provence, Sel

Julienne de légumes

Allergènes : CELERI

Ingrédients : Poêlée de légumes [carottes, courgettes, céleris] (97 %), Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra

Pommes noisette

Ingrédients : Pommes noisettes [pomme de terre, huile de tournesol, sel, E464, dextrose, épices] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Tartare aux fines herbes

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Tartare ail et fines herbes [lait et crème pasteurisés, minéraux du lait, protéines du lait, ail, fines herbes, sel, E270, poivre, vitamine D] (100 %)

Nashi

Ingrédients : Nashi (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Jeudi 19 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de maïs et thon

Allergènes : MOUTARDE, POISSONS, SULFITES

Ingrédients : Maïs [maïs doux en grains, eau, sucre, sel] (79 %), Thon au naturel [thon, eau, sel], Oignons, Tomates, Huile d'olive vierge extra

Rôti de dinde à la moutarde

Allergènes : GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Rôti de dinde [Filet de dinde, sel, arômes naturels] (54 %), Eau (35 %), Oignons, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Moutarde [eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, E222], Farine de blé, Huile de tournesol, Bouillon de volaille [sel, dextrose, arômes naturels, fécule, graisse et viande de poulet, saccharose, E504(i), épices, plante aromatique], Poivre noir, Sel

Rôti de porc à la moutarde

Allergènes : GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Rôti de porc (58 %), Eau, Oignons, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Moutarde [eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, E222], Farine de blé, Huile de tournesol, Fond brun [E1404, sel, fécule, arômes naturels, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse et viande de boeuf, E504(i)], Poivre noir, Sel

Haricots verts à l'huile d'olive

Ingrédients : Haricots verts (96 %), Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Polenta crémeuse

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Eau (74 %), Polenta [semoule de maïs], Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Sel , Muscade

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Brie à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Brie [lait, sel, ferments lactiques] (100 %)

Purée de pommes coings

Ingrédients : Purée pomme coing [pomme, coing, eau, E300] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER DADU du Vendredi 20 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Quiche aux oignons maison

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Fond de tarte brisée [farine de blé et de riz, beurre, oeufs, eau, sel] (34 %), Oignons préfrits [oignons, huile de tournesol], Lait uht demi-écrémé, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oeufs, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante, féculé de pdt, présure], Sel, Muscade

Raviolis emmental bio sauce tomates

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Eau (64 %), Raviolis emmental* [farine de blé*, eau, fromage blanc*, levure de bière*, sel, emmental*, flocons de pomme de terre*, huile de tournesol*, persil*, sel de camargue, poivre noir*, muscade*], Eau, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante, féculé de pdt, présure], Oignons, Farine de blé, Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra, Ail, Sucre, Sel, Basilic

Petit suisse sucré

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Petit suisse sucré [lait entier pasteurisé, sucre, protéines de lait, ferments lactiques] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Orange (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Lundi 23 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade verte

Ingrédients : Mélange de salade verte (100 %)

Viande pour pot au feu

Allergènes : CELERI, GLUTEN

Ingrédients : Jarret de boeuf (75 %), Eau, Oignons préfrits [oignons, huile de tournesol], Carottes, Céleri branche, Fond brun [E1404, sel, féculé, arômes naturels, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse et viande de boeuf, E504(i)], Ail, Sel, Farine de blé, Huile de tournesol, Thym

Légumes pot au feu

Ingrédients : Légumes pour pot au feu [carotte, navet, poireau, oignon] (50 %), Pommes de terre [pommes de terre, eau], Eau, Sel

Dés d'emmental

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Dés d'emmental [lait pasteurisé de vache, ferments lactiques, coagulant, sel, E509] (100 %)

Yaourt brasse abricot

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Yaourt brassé abricot [lait de vache entier pasteurisé, protéines de lait écrémé, ferments lactiques, arôme abricot] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Mardi 24 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Coleslaw vinaigrette

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Coleslaw frais [carotte, chou blanc] (100 %)

Dahl de lentilles

Allergènes : SULFITES

Ingrédients : Eau (48 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], 100% lentilles blondes, Carottes, Tomates concassées [tomates fraîches, jus de tomates, sel, E330], Oignons, Sel , Huile d'olive vierge extra, Curry

Macaronis

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Eau (77 %), Pâte macaroni [semoule de blé dur], Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante, féculé de pdt, présure], Huile de tournesol, Sel , Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Potirons persillés

Ingrédients : Courge-Potiron (95 %), Huile de tournesol, Persil, Ail, Sel , Huile d'olive vierge extra

Saint Marcellin IGP à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Saint marcellin igp [lait, sel, ferments lactiques, présure] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Purée de pommes locales

Ingrédients : Purée de pommes* [purée de pommes*, sucre*, E330, 300] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Jeudi 26 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de betteraves rouges

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Betteraves rouges (100 %)

Jambon blanc

Ingrédients : Jambon blanc [jambon de porc, eau, sel, dextrose, sirop de glucose, E316, E250, arôme] (100 %)

Jambon de dinde

Ingrédients : Jambon de dinde [filet de dinde, eau, sel, dextrose de blé, arômes, graisse de volaille, aromates, E250, E407] (100 %)

Carottes vichy fraîches 4g

Ingrédients : Carotte (97 %), Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Purée de pommes de terre à la noix de muscade

Allergènes : LAIT, SULFITES

Ingrédients : Eau (59 %), Lait uht demi-écrémé, Purée de pomme de terre [Pdt, E471, E450(i), E304, épice, E330, arôme naturel], Sel , Muscade

Gâteau aux amandes maison

Allergènes : GLUTEN, FRUITS A COQUE, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Sucre, Farine de blé, Oeufs, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], 100% amandes en poudre, Huile de tournesol, Levure chimique [E450, E500, E1403], Huile de démoulage [huile de colza, E322, huile de coco hydrogénée, E306, E943b, E944, E290]

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Lait 1/2 écrémé

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Lait demi-écrémé stérilisé UHT (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Vendredi 27 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Taboulé

Allergènes : GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Préparation pour taboulé [tomate en cube, eau, oignon en cube, huile de colza et d'olive, purée de tomates, menthe, sel, jus concentré de citron, persil, poivre] (47 %), Semoule de blé dur (33 %), Tomates concassées [tomates fraîches, jus de tomates, sel, E330], Huile d'olive vierge extra, Menthe

Poisson pané MSC et citron

Allergènes : GLUTEN, LAIT, POISSONS

Ingrédients : Poisson pané [filet de colin, farine de blé et de riz, eau, levure, sel, paprika, curcuma, huiles de tournesol et colza, E1404, amidon de blé, protéines de lait et sel] (87 %), Citron

Patates douces bio à l'huile d'olives

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Patates douces oranges* (96 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Petits pois carottes

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Petits pois doux (65 %), Eau, Carottes, Herbes de Provence, Sel, Bouillon de légumes [maltodextrine, dextrose, poireau, tomate, carotte, fécule, arômes naturels, épices, plantes aromatiques, E551, huile de tournesol], Farine de blé, Huile de tournesol

BLEU A LA COUPE

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Tendre bleu [lait pasteurisé, crème, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Lundi 30 Novembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Salade de pommes de terre aux légumes

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Pommes de terre (78 %), World mix [courgettes, aubergines, poivrons rouges, huile de tournesol], Huile d'olive vierge extra

Cordon bleu de dinde

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Cordon bleu de dinde [viande de dinde, viande de poulet, eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, farine de blé, levure, paprika, curcuma, fromage, E1404, lait écrémé, lactosérum, E331, E452, E407, jambon et viande de dinde, dextrose, protéines de pois, arômes, E316, E250, huile de tournesol] (100 %)

Flan de potiron

Allergènes : LAIT, OEUFS

Ingrédients : Courge-Potiron (68 %), Lait uht demi-écrémé, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oeufs, Sel, Muscade

Gnocchis

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Gnocchis [semoule de blé dur, purée de pommes de terre, eau, sel] (96 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Emmental à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Emmental [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Fruit

Ingrédients : Pomme (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Mardi 1 Décembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Carottes râpées maison

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Carotte (98 %), Jus de citron [jus de citron, E224]

Chili végétarien

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Haricots rouges [haricots rouges, sel, arôme naturel] (38 %), Eau (34 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Maïs [maïs doux en grains, eau, sucre, sel], Oignons, Poivrons rouges et verts, Huile de tournesol, Farine de blé, Ail, Cumin

Julienne de légumes

Allergènes : CELERI

Ingrédients : Poêlée de légumes [carottes, courgettes, céleris] (97 %), Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Riz de Camargue IGP

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Riz de camargue igp (90 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Camembert à la coupe

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Camembert [lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, ferments d'affinage] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Crème dessert à la vanille

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Crème dessert vanille [lait entier, lactose, minéraux du lait, sucre, E1404, crème, arôme, E407, E160b, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER DADU du Jeudi 3 Décembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Tapenade noire maison et toast

Allergènes : GLUTEN, MOUTARDE, POISSONS

Ingrédients : Olives noires [olives noires, sel, E579] (45 %), Pain de mie [farine de blé, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, arôme dont alcool, farine de fèves, vinaigre, E282, gluten de blé, extrait d'acérola] (38 %), Huile de tournesol, Huile d'olive vierge extra, Anchois à l'huile [anchois, vinaigre, sel, E330, huile de tournesol], Câpres [capres, eau, vinaigre, sel], Ail, Sel

Emince de veau a la parisienne

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Eau (40 %), Emincé de veau, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, amidon, sel, huile de tournesol, E330, plantes aromatiques, arôme naturel], Flageolets [flageolets, sel, arôme naturel], Carottes, Oignons, Farine de blé, Huile de tournesol, Ail, Herbes de Provence, Sel

Blé

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Eau (72 %), Blé dur, Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Brocolis à l'huile d'olive

Ingrédients : Brocolis (96 %), Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Chanteneige

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Chanteneige [lait, crème, eau, ferments lactiques, E341, concentré des minéraux du lait, sel, vitamine D] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Fruit

Ingrédients : Poire (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE 4003

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES



DEJEUNER DADU du Vendredi 4 Décembre 2020

GEORGE SAND COLLEGE (SF) 4328

Endives coupees vinaigrette

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Endive (100 %)

Salade verte iceberg cf

Ingrédients : Salade laitue iceberg (100 %)

Marmite du pêcheur de colin MSC

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACES, LAIT, MOLLUSQUES, POISSONS

Ingrédients : Colin (52 %), Eau, Cocktail de fruits de mer [moules, calmar, eau, sel, E330, E331, E500, crevettes, E160c], Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Carottes, Oignons, Farine de blé, Huile de tournesol, Sel, Aneth, Riz d'or

Haricots verts à l'huile d'olive

Ingrédients : Haricots verts (96 %), Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra

Pommes de terre vapeur

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Pommes de terre [pommes de terre, eau] (96 %), Huile de tournesol, Beurre [crème, ferments lactiques], Sel

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Billes de mozzarella

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Mozzarella cerise [lait pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques] (100 %)

Flan au chocolat

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Flan chocolat [lait partiellement écrémé, sucre, eau, poudre de cacao, amidon, lactose, minéraux du lait, E407, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.