



Menu Liberté

Semaine du 11 au 15 octobre 2021



Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

Ces informations sont précisées sous réserve de modifications ultérieures.

Entrées

	Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
	Céleri Remoulade	B1015	Salade à base de céleri frais, assaisonnée	CELERI frais râpé, assaisonnement, MOUTARDE, sel.	Céleri, moutarde, oeuf	
	Concombre à la Crème	B1028	Salade de concombre à la Crème	Concombre, mayonnaise (MOUTARDE, OEUF), CREME fraîche, ciboulette, sel, poivre	Moutarde, œuf, lait	
	Crêpe au Fromage	B1035	Crêpe pliée en forme de demi-lune, garnie d'une sauce au fromage	Pâte (eau, farine de BLE, OEUFS frais, préparation alimentaire (LAIT, OEUF), huile de tournesol, sel), garniture (eau, farine de BLE, huile de tournesol, préparation alimentaire (LAIT, OEUF), FROMAGE (FROMAGE, EMMENTAL), sel, poivre blanc, muscade)	Gluten, oeuf, lait	
	Macédoine Mayonnaise	B1075	Salade à base de carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets, assaisonnée	Macédoine de 5 légumes (carottes, petit pois, haricot vert, navets, flageolets), mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, poivre), MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel.	Moutarde, oeuf	
	Mousseron de Canard - Cornichons	B1086	Mousse de canard (graisse et foie de canard) accompagnée de cornichon	Rouleau de mousse pur canard (Foie maigre de canard, graisse de canard, eau, poudre de LAIT, porto, sel, farine de BLE (GLUTEN), poivre, LACTOSE, échalotes, sucre, dextrose, antioxydant, conservateur, épices.), cornichon	Lait, gluten (blé), sulfites	
	Salade de Mâche aux Noix	B1138	Salade de mâche aux cerneaux de noix	Mâche, cerneaux de NOIX (FRUITS A COQUE)	Fruits à coque (noix)	
	Salade d'Endives aux Noix	B1164	Salade d'endives aux noix	Endives, jus de citron, NOIX	Sulfites, fruits à coques (noix)	
	Salade Sacré Charlemagne	B1332	Salade de pâtes alphabet, tomate et poulet	Pâtes alphabet cuites (BLE, OEUF), sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), épices), tomates fraîches cubées, cube de poulet (viande de poulet, sel), vinaigre d'alcool, bouillon de légumes (CELERI).	Gluten, Œuf, Moutarde, Céleri	
	Taboulé BIO	B1362	Salade bio à base de semoule de blé, de légumes, de menthe et d'une vinaigrette	Semoule de BLE (GLUTEN) bio, eau, tomate, concombre bio, huile d'olive, jus de citron, menthe, sel.	Gluten (blé)	
	Boulettes à l'agneau en Tajine aux abricots	C1285	Boulettes à la viande d'agneau accompagnées d'une sauce et légumes façon tajine	Boulette d'agneau (SOJA), eau, légumes tajines, oignon, brunoise provençale, sauce tomate aromatisée, jus de citron, épices marocaines (MOUTARDE), sauce blanche (LAIT), huile d'olive, piment fort, ail, épices paella	soja, lait, moutarde	
	Chausson de Dinde Bolognaise	C1293	Préparation de viande de volaille traitée en saison, sauce bolognaise, fromage fondu, pané frit	Préparation de viande de poulet et dinde: Viande de poulet, viande de dinde, eau, peau de dinde, semoule de BLE, sel; FROMAGE fondu: FROMAGE (LAIT), BEURRE (LAIT), LAIT écrémé; bolognaise: viande de poulet traitée en saison (CELERI), tomates pelées, épices, purée de tomate; Enrobage: farine de BLE, eau, sel; Huile de tournesol	Gluten (blé), lait, céleri	UE

Plats

Cheese Burger	C1294	Pain spécial graines de sésame garni de viande de bœuf/prot. de soja, sce et fromage fondu	Pain spécial aux graines de SESAME (farine de BLE, eau, levure, graines de SESAME, huile de colza, sel); préparation à base de viande de boeuf protéinée (viande de boeuf, SOJA, chapelure de BLE (GLUTEN), sel, arômes); sauce (eau, concentré de tomate, sucre, vinaigre d'alcool, cornichons, oignons, sel, oignons); fromage fondu (LAIT, OEUF)	Lait, soja, œuf, gluten, sésame, moutarde, sulfites	FR
Filet de Colin sauce aigre douce	C1282	Beaufilet de colin sauce sucré et acidulée	Beaufilet de colin, eau, oignon, poivron, julienne arc en ciel, sucre, ananas cubes, vinaigre, pousse bambou, roux (GLUTEN), épices thaï (fruits à coque), fond blanc de volaille (GLUTEN, LAIT, CELERI), ail, ketchup	Gluten, lait, celeri, fruits à coque	0
Filet de Poulet Sce Mangue	C1253	filet de poulet accompagné d'une sauce crémeuse à la mangue	filet de poulet, eau, purée de mangue, cubes de mangue, sucre, vinaigre coloré, CREME, jus de veau (GLUTEN, LAIT), roux blanc, épice paella	gluten, lait	
Jambon Blanc Supérieur	C1426	Jambon cuit supérieur découpé dégraissé	Jambon de porc, eau, sel, bouillon de porc et légumes (eau, os, viande de porc, jus concentré d'oignon et carotte, légumes, arôme)	0	UE
Quinoa aux Légumes (plat)	C2660	Poêlée de légumes et quinoa cuite enrobée d'une sauce	Légumes (brocolis, courgettes, carottes jaunes, courges butternut, fèves de SOJA), quinoa blanc et rouge, eau, huile de colza, sauce SOJA (eau, SOJA, BLE (GLUTEN), sel), coriandre, mix thaï, citronnelle, miel, ail en poudre, gingembre, pâte de curry (piment vert, échalote, galangal, sauce nuoc mam (POISSON), citron vert, épices, huile végétale de tournesol, coriandre, ail, citronnelle, eau, concentré de citron, sel), sel, piment de Cayenne.	Poisson, soja, céleri, gluten	0
Sauté de Boeuf sce à l'orange et gingembre	C1422	Sauté de bœuf avec sa sauce à l'orange et au gingembre	Sauté de bœuf, eau, oignon, brunoise provençale, sucre, vinaigre coloré, sauce blanche (Lait), marmelade d'orange, jus de veau (Gluten, lait), roux blanc (Gluten), rapsodi, ail, gingembre, coriandre	Gluten, lait	
Sauté de Veau aux pruneaux	C1278	Sauté de veau sauce au pruneaux	Sauté de veau, eau, vin blanc (SULFITES), oignons, pruneaux dénoyautés, sauce blanche, CREME, jus de veau (Gluten, lait), huile de tournesol	sulfites, lait, gluten	FR

	Steak Haché au Jus (Or: FR)	C2446	Steak haché de bœuf accompagné d'un jus de viande	Steak haché de bœuf, jus (eau, vin blanc (SULFITES), échalotes, jus de veau (GLUTEN), roux (GLUTEN), huile de tournesol, caramel, poivre)	Gluten, sulfites	FR
Accompagnements	Frites BIO	D1708	Frites BIO pré-frites	Pomme de terre bio, huile de tournesol bio		
	Gratin Dauphinois (Indiv)	D1710	Préparation cuite à base de pommes de terre, crème et fromage	Pommes de terre précuites, eau, CREME, EMMENTAL, préparation pour béchamel (LAIT), LAIT, jaune d'OEUF, arômes, sel, ail	Lait, OEUF	
	Haricots Verts BIO	D1717	Haricots verts issus de l'agriculture biologique, assaisonnés	Haricots verts issus de l'agriculture biologique, huile de colza aromatisée, sel		
	Penne	D1756	Pennes cuites assaisonnées	Pennes cuites (GLUTEN), huile de colza aromatisée, sel	Gluten	
	Pommes vapeur Bio persillées	D2150	Pommes de terre issues de l'agriculture biologique assaisonnées au persil	Pommes de terre quartiers bio, matière grasse végétale, persil, sel,		
	Purée Crécy	D1926	Purée de carotte et de pomme de terre au lait	Eau, purée de carottes, purée de pomme de terre (pommes de terre, LAIT entier, arôme naturel goût BEURRE, épice, arôme naturel), huile de colza aromatisée, sel	Lait	
	Riz Basmati	D1900	Riz basmati cuit assaisonné	Riz basmati, huile de colza aromatisée, sel		
	Riz Creole	D1818	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel		
Desserts	Eclair chocolat (scol)	G1971	Pâte à choux aux oeufs frais garnie de crème pâtissière chocolaté et glacée par une pâte à glacer parfumée au chocolat	Eau, sucre, OEUFs frais, farine de BLE (GLUTEN), huile de colza, pâte de cacao, lactose et protéines de LAIT, amidon de maïs, cacao maigre, CREME, fibre de racine de chicorée (inuline), gélifiant : carraghénanes, LAIT écrémé, beurre de cacao, LAIT entier, sel, émulsifiant : lécithine de SOJA	Gluten, oeuf, lait, soja	