

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : Mardi 1er septembre au vendredi 4 septembre 2026

**L
U
N
D
I**

31-août

**M
A
R
D
I**

**Concombre à la crème
Cordon Bleu de dinde (VF)
Haricots verts persillés
Chanteneige BIO
Moelleux au citron**

**J
E
U
D
I**

**Melon Type Charentais
Steak Haché (VBF) - Ketchup
Pommes Noisettes
Haricots beurre
Yaourt aromatisé BIO**

**V
E
N
D
R
E
D
I**

**Filet de colin/hoki MSC meunière
Puree de Patates Douces
Mimolette
Yaourt aux Fruits**

(*) plat contenant du porc



Menu Liberté

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026



Les descriptifs présentés peuvent être amenés à évoluer. En cas de doute, nous vous invitons à consulter l'étiquette figurant sur les barquettes.
Nos produits sont élaborés dans une cuisine où plusieurs allergènes sont utilisés ; nous ne pouvons donc pas garantir l'absence totale d'un ou de plusieurs autres allergènes.

Entrées

Nom du produit	Code	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Oeuf dur mayonnaise	B1001	Oeuf dur mayonnaise	OEUF dur, mayonnaise (OEUF)	Œuf	
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 à la Crème	B1028	Salade de concombre à la Crème	Concombre frais rondelle, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, sucre, sel, amidon de maïs, poivre), crème liquide (LAIT), fromage blanc(LAIT), ciboulette, sel	moutarde, lait, œuf	
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	
Salade de quinoa	B1049	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	
Rillettes (VPF) - Cornichon	B1110	Rillettes pur porc (maigre de porc assaisonné et cuit dans de la graisse de porc) et cornichon	Viande de porc, gras de porc, sel, poivre, Cornichon (MOUTARDE, SULFITES)	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, sulfites, moutarde	UE

Plats

Cordon Bleu de dinde (VF)		C1353	Viande de dinde reconstituée garnie (jambon cuit de dinde goût fumé/fromage fondu) panée	Viande de dinde et de poulet (FR), eau, sel, fibre de bambou et de BLE, arôme naturel, extrait d'épices, chapelure (farine de BLE, sel), FROMAGE fondu (FROMAGES, eau, BEURRE, amidon, LAIT), jambon cuit de dinde (dinde, protéines de SOJA, sel, Huile de friture : huile de colza	Lait, gluten, soja	FR
Ailes de poulet issue du Label Rouge		C1356	Ailes de poulet issue du Label Rouge	ailes de poulet issues de poulet Label Rouge, féculé de manioc, sirop de glucose, sel, protéines de pois	0	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 de maïs, sel, LAIT entier en poudre, huiles végétales (huile de tournesol et/ou colza), basilic, CHAPELURE (farine de BLE, levure, sel), OEU, muscade, poivre	Lait, œuf, gluten	
Saucisse de Francfort (VPF)		C1587	Préparation de viande et gras de porc assaisonnés et poussée dans un boyau collagène	viande de porc (France), eau, gras de porc, sel, fibre de carotte, dextrose, plasma de porc, arômes naturels, épices, ferments	0	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, roux (GLUTEN), jus de veau, concentré de tomate, huile de tournesol, ail, poivre, thym)	sulfites, gluten	FR
Raviolis aux Légumes BIO (plat complet)		C2062	Ravioli farci aux légumes dans ne sauce toâtée cuisinée aux petits légumes	Eau, ravioli (semoule de BLE dur bio, eau, chapelure bio (farine de BLE, sel, levure), épinards bio, huile de colza bio, carottes bio, sel, basilic bio, oignons bio, huile d'olive bio, ail bio, arôme naturel de muscade), double concentré de tomates bio, carottes bio, poivrons bio, amidon de maïs cireux bio, sel, oignons bio, huile de colza bio, basilic bio, ail bio, extrait d'épices	Gluten	
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), roux (GLUTEN), CREME, jus de citron (SULFITES), fumet de POISSON (POISSON), échalote, épices)	Poisson, lait, sulfites, gluten	
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

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	Pommes Noisettes surgelées et prérites	Pommes de terre, huile de tournesol, pomme de terre déshydratées, amidon de pomme de terre, sel, poivre blanc, curcuma	0	
Printaniere de Légumes CE2 	D1802	Mélange de légumes cuits à la vapeur et de pommes de terre	Pomme de terre, petit pois doux, haricot vert, jeune carotte, oignon, 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 Blanc	D1818	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel		
Gratin de Chou Fleur & PDT	D2018	Mélange de choux fleur et de pommes de terre accompagné de fromage gratiné	Choux-fleur, eau, béchamel (LAIT), EMMENTAL, pomme de terre, muscade	Lait	