

Ekilibre - MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU : lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI

**Rissolette de Veau Panée
Julienne de légumes et riz blanc
Emmental BIO
Nectarine**

MARDI

**Raviolis aux légumes
(plat complet)
Kiri BIO
Kiwi**

MERCREDI

**Filet de colin/hoki meunière
Duo de Courgettes
Cantal AOP
Banane BIO**

JEUDI

**Carottes Râpées bio
Parmentier des légumes
(plat complet)
Liégeois Saveur Vanille**

(*) plat contenant du porc

EKILIBRE RESTAURATION TRAITEUR

www.Ekilibre.com



Menu Liberté

Semaine du 7 au 11 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
Melon Type Charentais	B1005	Melon	Melon		
Céleri Remoulade	B1015	Salade à base de céleri frais, assaisonnée	CELERI frais râpé, assaisonnement (OEUFS), MOUTARDE, sel.	Céleri, moutarde, oeuf	
Melon Jaune	B1082	Melon jaune	Melon jaune		
Oeuf Dur - Sce Cocktail	B1090	Oeuf dur accompagnée d'une sauce à base de mayonnaise, de sauce tomate et relevée au cognac	ŒUFS durs, sauce cocktail (Ketchup (tomates, sucre, épices, vinaigre), mayonnaise (huile de colza, ŒUFS, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, amidon, jus de citron))	Œuf, moutarde	
Chou Rouge Vinaigrette	B1102	Salade de chou rouge à la vinaigrette	Chou rouge frais râpé, huile de colza, vinaigre de cidre (SULFITES), sucre, sel	Sulfites	
Macédoine Mayonnaise BIO 	B1105	Salade à base de macédoine et de mayonnaise bio	Macédoine bio (carottes bio, navets bio, petits pois bio, haricots verts bio, flageolets bio, sel marin), mayonnaise bio (Huile de tournesol (France), eau, vinaigre d'alcool, jaune d'ŒUF (France), amidon, sel, sucre, jus de citron, arôme naturel de MOUTARDE), sel, poivre	œuf, moutarde	
Carottes Râpées BIO 	B1139	Salade de carottes râpées biologiques, vinaigrette maison	Carottes râpées bio, sauce vinaigrette (Huile de tournesol, eau, vinaigre d'alcool coloré, moutarde (MOUTARDE, SULFITES), sel, poivre blanc)	Moutarde, sulfites	0
Salade de Maïs	B1145	Salade à base de grains de maïs et de légumes, assaisonnée	Maïs, carotte cube, tomates, assaisonnement (huile de colza, eau, vinaigre, sel, MOUTARDE, épice), petits pois, sel	Moutarde	
Salade de PDT Persillées - Entrée	B1156	Salade à base de pommes de terre assaisonnée	Pomme de terre cube cuite, sauce vinaigrette (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, saccharose, amidon de pomme de terre, épices), échalote, vinaigre de vin rouge (SULFITES), persil, sel	Moutarde, sulfites	
Salade de Blé Provençale	B1415	Salade à base de blé et de légumes, assaisonnée	BLE (GLUTEN), assaisonnement (MOUTARDE), poivron vert, poivron rouge, tomate fraîche, oignon, ail, basilic, sel, herbes de Provence.	Gluten (blé), moutarde	

Plats

Parmentier de Légumes (plat complet)		C1373	Mélange de légumes , purée de pommes de terre et chapelure au persil	Flocons de pommes de terre, carotte, protéines de BLE, LAIT, pulpe de tomate, oignon, huile de tournesol et/ou colza, pois chiches, courgette, concentré de tomate, oignon (oignon, huile de tournesol), chapelure (BLE), sel, amidon de maïs, blanc d'OEUF, CELERI, persil, ail, extrait de malt, laurier, thym, muscade, curcuma, poivre	Gluten, lait, céleri, œuf	
Sauté de porc (VPF) sauce moutarde 		C1487	Sauté de porc VPF accompagné d'une sauce à la moutarde	Sauté de porc VPF, sauce moutarde (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, CREME, MOUTARDE (MOUTARDE, SULFITES), sauce blanche (LAIT, GLUTEN), jus de veau, MOUTARDE à l'ancienne (MOUTARDE, SULFITES), huile de tournesol, épices (curcuma, piment doux, mélange de diverses épices, safran))	Sulfites, lait, moutarde, gluten	FR
Rissolette de Veau Panée		C1551	Préparation à base de viande de veau, de dinde et de protéines végétales	Viande de veau, protéines de SOJA, panure (eau, farine de BLE, sel, épices), viande de dinde, sel, épices et plantes aromatiques, fécule de pomme de terre, arômes	Soja, gluten	UE
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) Milanaise 		C1665	Sauté de veau accompagné d'une sauce tomate agrémentée d'oignons et de petits légumes	Sauté de veau, sauce milanaise (sauce tomate aromatisée, eau, oignons, tomate cube, vin blanc (SULFITES), jus de veau, ail, huile d'olive, poivre)	Sulfites	FR
Filet de Poulet Sce Crème		C1830	Filet de poulet cuit accompagné d'une sauce préparée à base de crème	Filet de poulet rôti cuit, sauce crème (eau, vin blanc (SULFITES), oignons, brunoise de légumes (carottes, courgettes, poireaux, CELERI, navets, oignons), CREME (LAIT), sauce béchamel (LAIT), fond blanc de volaille, huile de tournesol, ail)	Sulfites, lait, céleri	UE/Ukr
Omelette Nature BIO 		C2019	Omelette bio	Œuf entier bio, LAIT écrémé bio, sel	Œuf, lait	
Raviolis aux Légumes BIO (plat complet) 		C2062	Ravioli farci aux légumes dans ne sauce toûtée 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	
Pavé de Colin MSC à la Provençale 		C2102	Portion filet de colin d'Alaska MSC nappé de sauce Provençale	Filet de COLIN (POISSON) d'Alaska MSC, sauce provençale (eau, CREME fraîche, FROMAGE EDAM, oignon, huile de tournesol, tomate, poivre, sucre, herbes (origan, persil, basilic, romarin, marjolaine, thym, sarriette, lavande, fenouil, sauge), sel, tomate, pâte de tomate, ail, épices (poivre blanc, poivre de Cayenne))	Poisson, lait	
Tortellini Epinards Ricotta (plat complet)		C2695	Une pâte précuite à la semoule de blé dur et aux oeufs et une farce à base d'épinard, de fromage et de ricotta.	semoule de BLÉ dur, ricotta (LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ, levure de bière, sel), ŒUFS, épinard, fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, ferments lactiques, présure microbienne), sel, arômes naturelles (noix de muscade, poivre, ail)	Gluten, œuf, lait	0

Accompagnements

Purée de Carottes BIO et PDT 	D1663	Purée de pomme de terre et de carottes biologiques	eau, purée de pomme de terre (LAIT), purée de carottes Bio, huile de colza aromatisée, sel	Lait	
Duo de Courgettes	D1682	Mélange de courgettes jaunes et vertes assaisonnées	Duo de courgettes (courgettes vertes et jaunes), huile de colza aromatisée, sel.		
Julienne de Légumes CE2 	D1691	Mélange de légumes cuits en julienne assaisonnés	Carottes, CELERIS, courgettes, huile aromatisée, sel	Céleri	
Petits Pois CE2 	D1759	Petits pois assaisonnés	Petits pois, huile de colza aromatisée, sel		
Riz Blanc	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	Choux-fleur, eau, béchamel (LAIT), EMMENTAL, pomme de terre, muscade	Lait	
poêlée camarguaise (riz & lég)	D2135	Mélange de légumes et riz cuisiné	Mélange de légumes (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons pré-frits, oignons), riz cuit, eau, huile d'olive, concentré de tomate, plantes aromatiques, arômes, sel, ail, huile de tournesol, épices		
Tarte Flan	G2518	Tarte sucrée composée d'un onctueux appareil à flan aux œufs frais	LAIT entier, Sucre, Farine de BLE, BEURRE, ŒUFS, Amidon modifié, Gélifiant, Sel, Arôme naturel, Colorants : extrait de paprika, curcumine	Lait, oeuf, gluten	

Desserts