










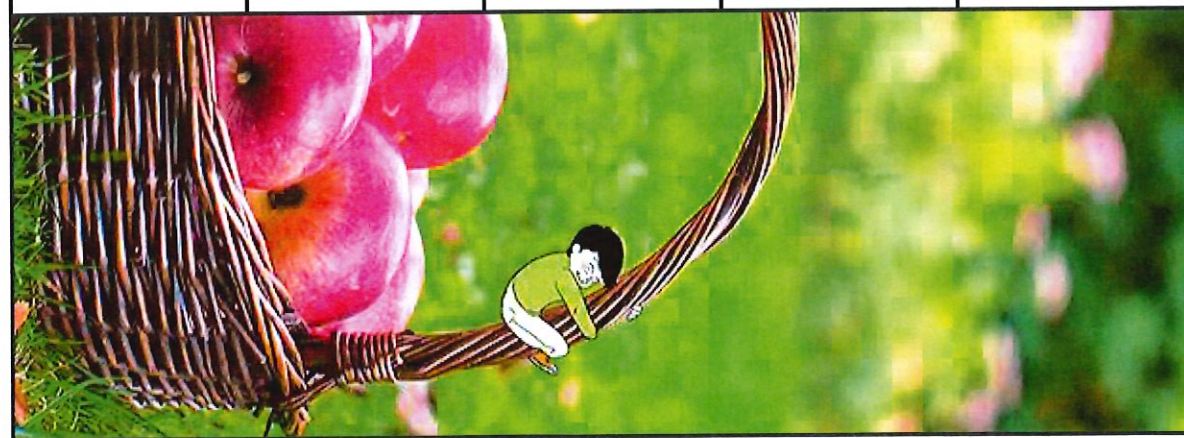


Aucamville 82 I-2  
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Gratin de courgettes et lentilles corail Bio</p> <p><b>Semoule Bio</b>  </p> <p><b>Edam Bio</b> </p> <p>Nectarine</p>	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge </p> <p>Omelette nature</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Compote fraîche pomme Bio pêche  </p>		<p>Salade iceberg - Vinaigrette façon Caesar</p> <p>Salade iceberg - Tomates cerises - Vinaigrette façon Caesar</p> <p>Chili con carne</p> <p>/Chili sin carne</p> <p><b>Riz Bio Pilaf</b> </p> <p>Gâteau du Chef chocolat avocat </p>	<p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym et citron (suppression de la FR au 14/06/26) Beignets de brocolis</p> <p><b>Mimiolette Bio</b> </p> <p>Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon </p>



  Origine France  Label Rouge  Plat signature  Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

**Aucamville 82 I-2**  
**Le 08/06/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de courgettes et lentilles corail Bio	Aubergine, Courgette, Mozzarella, Oignon, Huile, Ail, Tomate, Sel fin, Tomate, Thym	Lait
Nectarine	Nectarine	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

**Aucamville 82 I-2**  
**Le 09/06/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio pêche	Pêche, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**Aucamville 82 I-2**  
**Le 11/06/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Boeuf Haché, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Gâteau du Chef chocolat avocat	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Maïs, Lait concentré, Eau, Lait en poudre, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tomates cerises	Tomate cerise	
Vinaigrette façon Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

**Aucamville 82 I-2**  
**Le 12/06/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
-------	-------------	------------

Plats	Ingredients	Allergènes
(suppression de la FR au 14/06/26) Beignets de brocolis	Brocoli	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Sauce au thym et citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon	Yaourt aux fruits	Lait