

restaurant EIC
Le 05/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Donut	Donut	Gluten, Lait
Fromage	Brie	Lait
Macédoine de légumes à la vinaigrette	Macédoine de légumes, Moutarde, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Huile, Vinaigre blanc, Eau	Moutarde, Sulfites
Raviole végétale	Céleri, Comté, Vin blanc, Jaune d'oeuf liquide, Huile, Sel fin, Margarine, Ciboulette, Oignon, Comté, Vin blanc	Céleri, Lait, Oeufs, Sulfites
Ravioli à la sauce tomate	Carotte, Tomate, Tomate, Oignon, Ail, Sel fin, Origan/Marjolaine, Sucre semoule, Huile, Basilic, Poivre gris, pâtes farcies carnées	Gluten, Oeufs
Rosette lyonnaise et cornichons	Rosette, Cornichon	Lait, Moutarde, Sulfites
Salade de blé et maïs	Grains de blé, Maïs, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Sucre semoule, Yaourt nature	Lait
salade locale	Salade batavia	

restaurant EIC
Le 06/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves à l'échalote	Betterave, Échalote	
Butternut rôtie au miel	Miel, Sel fin, Poivre gris, Huile, Courge butternut	
Carottes râpées à la vinaigrette	Carotte, Huile, Vinaigre de Xérès, Sel fin, Poivre gris, Moutarde, Eau	Moutarde, Sulfites
Coeur de blé	Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Grains de blé	Gluten
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Croûtons	Croûton	Gluten
Escalope de dinde	Escalope de dinde, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Liégeois au caramel	Liégeois	Lait
Omelette à la ciboulette	Oeuf liquide entier, Ciboulette, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache, Huile	Lait, Oeufs
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu, Oignon	Gluten, Lait
Salade verte	Salade batavia	
Sauce aux fromages gorgonzola AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Muscade, Mozzarella, Fromage, Lait de vache, Gorgonzola	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

restaurant EIC
Le 07/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Céleri rave sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Escalope de porc BBC	Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Escalope de porc	
Filet de hoki MSC	Hoki, Sel fin, Thym, Huile, Poivre gris	Poissons
Piperade	Poivron rouge, Oignon, Ail, Tomate, Sel fin, Thym, Huile, Sucre semoule, Poivre gris, Laurier	
Poire rôtie au chocolat	Poire, Sucre semoule, Beurre doux, Chocolat noir	Lait
Poireaux	Sel fin, Poivre gris, Poireau	
Salade de pois chiches	Pois chiche, Échalion, Poivron vert, Poivron rouge, Cumin, Sel fin, Poivre gris, Huile, Vinaigre d'alcool, Eau, Moutarde	Moutarde, Sulfites
Semoule HVE	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait
sauce Dijonnaise	Moutarde, Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Eau, Crème fraîche, Carotte, Ail, Margarine	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
sauce à l'aneth	Margarine, Échalion, Farine de blé, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Aneth, Eau	Gluten, Lait

restaurant EIC
Le 08/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage blanc à la crème de marrons	Fromage blanc, Crème de marrons	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Galette des rois aux pommes	Galette des rois	Gluten, Lait, Oeufs
Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	
Tartiflette (Reblochon AOP)	Lardons fumés, Oignon, Poivre blanc, Reblochon, Crème fraîche, Vin blanc sans alcool, Pomme de terre, Margarine, Sel fin	Lait, Sulfites
Tartiflette végétarienne	Pomme de terre, Munster, Oignon, Crème fraîche, Vin blanc sans alcool, Margarine, Sel fin, Poivre gris	Lait, Sulfites
Velouté de pois cassés	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Ail, Eau, Margarine, Pomme de terre, Cumin, Pois cassés, Carotte, Persil plat, Crème fraîche	Lait
salade locale	Salade batavia	

restaurant EIC
Le 09/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bâtonnet de glace à la vanille	Batonnet	Fruits à coques, Lait, Soja
Carottes braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Thym	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Endives aux pommes et noix	Endive, Pomme bicolore, Noix, Citron, Sel fin, Poivre gris	Fruits à coques
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Frites	Frites	
Nuggets végétariens	Nugget végétal	Gluten
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Margarine	
Salade de riz, maïs et ciboulette	Maïs, Sel fin, Riz long, Poivre blanc, Huile, Ciboulette, Vinaigre d'alcool, Eau, Moutarde	Moutarde, Sulfites
Sauté de bœuf façon grand mère	Oignon, Margarine, Laurier, Thym, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Sauté de Boeuf, Huile, Vin blanc sans alcool, Eau, Ail, Carotte, Poivre gris	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Sucre semoule, Yaourt nature	Lait

restaurant EIC
Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Chou blanc râpé façon rémoulade	Chou blanc, Mayonnaise, Moutarde, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Concentré de fruit	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Filet de colin MSC	Lieu noir, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Jus de fruits	Poissons, Sulfites
Fondue de poireaux	Poireau, Margarine, Échalion, Sel fin, Poivre blanc	
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Pomme au four à la cannelle	Pomme bicolore, Sucre semoule, Cannelle, Margarine, Arôme	
Pommes de terre rissolées	Pomme de terre, Paprika, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Salade de perles de pâtes au surimi MSC	Perles, Surimi, Persil plat, Sel fin, Poivre noir	Crustacés, Gluten, Poissons
Sauce arrabiata aux pois chiches	Tomate, Sel fin, Tomate, Poivre gris, Ail, Piment fort, Huile, Oignon, Pois chiche	
Sauce à l'échalote	Margarine, Farine de blé, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Crème fraîche, Eau, Échalote	Gluten, Lait
Tarte aux myrtilles du chef	Fond de tarte sucré, Crème fraîche, Lait de vache, Sucre semoule, Myrtille, Arôme, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Lait, Oeufs

restaurant EIC
Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Poivre blanc, Huile	Céleri
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Crème brûlée	Crème fraîche, Lait de vache, Sucre semoule, Jaune d'oeuf liquide, Arôme, Cassonade	Lait, Oeufs
Flan pâtissier	Tarte au flan	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage	Brie	Lait
Fromage blanc au spéculoos	Fromage blanc, Speculoos, Sucre semoule	Gluten, Lait
Pavé fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Pêche au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Ciboulette, Pêche, Sel fin, Poivre blanc	Oeufs, Poissons
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Margarine	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Rougail de saucisses fumées	Ail, Oignon, Huile, Curcuma, Saucisse fumée, Tomate, Poivre gris, Tomate, Cumin, Laurier, Thym, Sel fin	
Salade de perle au maïs	Perles, Persil plat, Sel fin, Poivre noir, Maïs	Gluten
Tarte au fromage	Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Crème fraîche, Lait de vache, Muscade, Poivre noir, Sel fin, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté Dubarry	Chou fleur, Eau, Margarine, Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris	Lait

restaurant EIC
Le 14/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas rôti au miel	Ananas, Miel, Margarine, Menthe	
Carottes râpées	Carotte	
Chou rouge	Chou rouge, Vinaigre d'alcool	Sulfites
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Cœurs de palmier	Coeur de palmier	
Galette végétale	Galette végétale	Gluten, Lait
Hachis Parmentier du chef	Chapelure, Sel fin, Poivre blanc, Boeuf Haché, Oignon, Tomate, Lait de vache, Muscade, Margarine, Ail, Thym, Eau, Pomme de terre, Carotte, Margarine	Gluten, Lait
Potiron râpé	Courge potiron	
Purée de pommes de terre	Pomme de terre, Margarine, Lait de vache, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Lait
Tartine façon pizza au chorizo	Coulis de Tomate, Chorizo, Mozzarella, Origan/Marjolaine, Pain de mie	Gluten, Lait
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
salade locale	Salade batavia	

restaurant EIC
Le 15/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Endives braisées	Endive, Sel fin, Poivre gris, Sucre semoule, Margarine, Thym	
Pavé fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Quatre quart du chef	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Beurre doux, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
	Lentille blonde, Persil plat, Huile, Sel fin,	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade verte aux dés de Gouda	Salade batavia, Gouda	Lait
Semoule HVE	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tajine de poulet aux abricots	Raisin, Tomate, Sel fin, Poivre gris, Abricot, Raz El Hanout, Curcuma, Cumin, Tomate, Oignon, Carotte, Ail, Sauté de poulet, Eau, Pomme de terre, Huile	Sulfites
Tarte au fromage	Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Crème fraîche, Lait de vache, Muscade, Poivre noir, Sel fin, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté de potiron	Crème fraîche, Eau, Oignon, Margarine, Ail, Sel fin, Poivre gris, Courge potiron, Pomme de terre	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Sucre semoule, Yaourt nature	Lait

restaurant EIC
Le 16/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées à la vinaigrette	Carotte, Huile, Vinaigre de Xérès, Sel fin, Poivre gris, Moutarde, Eau	Moutarde, Sulfites
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Crêpe au fromage	Lait de vache, Farine de blé, Parmesan, Sel fin, Poivre gris, Crêpe, Emmental, Margarine, Muscade	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts braisés	Haricot vert, Margarine, Sel fin, Poivre gris, Thym	
Marmite du pêcheur au colin MSC	Farine de blé, Margarine, Tomate, Aneth, Moule, Huile, Vin blanc sans alcool, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Colin d'Alaska, Échalote	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons, Sulfites
Paupiette au veau	Paupiette au veau, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Laurier	Gluten, Soja
Poireaux	Sel fin, Poivre gris, Poireau	
Salade de fruits frais	Pomme bicolore, Pastèque, Banane, Kiwi, Orange, Sirop, Eau, Menthe	
Sauce forestière	Margarine, Oignon, Margarine, Farine de blé, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Cerfeuil, Champignon de Paris, Crème fraîche	Gluten, Lait
Tarte à la noix de coco	Tarte noix de coco	Gluten, Lait, Oeufs
Tortis HVE	Torti, Huile, Eau, Sel fin, Poivre gris	Gluten
Velouté aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

restaurant EIC
Le 19/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves	Betterave	
Carottes au cumin	Carotte, Margarine, Cumin, Sel fin, Poivre blanc	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Céleri rave BIO sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Céleri rave sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Thym, Huile, Poivre gris, Concentré de fruit	Poissons, Sulfites
Flan nappé au caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Merguez	Merguez	
Ratatouille du chef	Poivron rouge, Oignon, Aubergine, Courgette, Huile, Paprika, Thym, Basilic, Tomate, Sel fin, Poivre gris, Ail, Sucre semoule	
Salade piémontaise	Pomme de terre, Jambon blanc, Oignon, Cornichon, Persil plat, Mayonnaise, Tomate, Sel fin, Poivre noir	Oeufs
Sauce au cheddar façon Welsh	Lait de vache, Farine de blé, Cheddar, Margarine, Sauce anglaise, Poivre noir	Gluten, Lait, Poissons
Sauce provençale	Tomate, Oignon, Ail, Huile, Thym, Sel fin, Poivre gris, Poivron vert, Poivron rouge, Paprika, Eau	
Semoule HVE	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tarte aux pêches	Fond de tarte sucré, Pêche, Oeuf liquide entier, Lait de vache, Sucre semoule, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Lait

restaurant EIC
Le 20/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de pois BIO	Haché végétal, Tomate, Oignon, Ail, Paprika, Carotte, Thym, Sucre semoule, Huile, Margarine, Tomate, Eau, Sel fin, Poivre noir	
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Huile	Céleri
Carottes râpées	Carotte	
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental	Emmental, Salade batavia	Lait
Compote de pommes	Compote	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Mousse au caramel	Crème fraîche, Gélatine, Sucre semoule, Beurre 1/2 sel, Jaune d'oeuf liquide	Lait, Oeufs, Sulfites
Potage aux carottes (Crécy)	Margarine, Oignon, Carotte, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Pomme de terre	
Salade de blé et maïs	Grains de blé, Maïs, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Salade de fruits frais	Pomme bicolore, Pastèque, Banane, Kiwi, Orange, Sirop, Eau, Menthe	
Sauce au cheddar façon Welsh	Lait de vache, Farine de blé, Cheddar, Margarine, Sauce anglaise, Poivre noir	Gluten, Lait, Poissons
Sauce carbonara	Lardons fumés, Farine de blé, Margarine, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Gluten, Lait, Soja
Tortis HVE	Torti, Huile, Eau, Sel fin, Poivre gris	Gluten
salade locale	Salade batavia	

restaurant EIC
Le 21/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Chou rouge	Chou rouge, Vinaigre d'alcool	Sulfites
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Escalope de dinde	Escalope de dinde, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Filet de lieu MSC	Lieu noir, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Jus de fruits	Poissons, Sulfites
Haricots beurre au persil	Haricot beurre, Persil plat, Sel fin, Poivre gris	
Petits pois au jus	Petit pois, Margarine, Sel fin, Poivre gris, Herbes de provence, Oignon, Thym, Ail	
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Margarine	
Sardines à la tomate	Sardines aux tomates, Citron, Persil plat	Poissons
Sauce aurore	Lait de vache, Margarine, Farine de blé, Tomate, Sel fin, Poivre gris, Muscade	Gluten, Lait
Sauce fromage blanc ciboulette	Fromage blanc, Jus de fruits, Ciboulette, Sel fin, Poivre gris	Lait, Sulfites
Tarte Bourdalou	Tarte aux poires	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

restaurant EIC
Le 22/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de blé façon thai	Boulette végétale, Huile, Sel fin, Poivre gris	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bœuf façon bourguignon	Sauté de Bœuf, Oignon, Margarine, Lardons fumés, Carotte, Laurier, Thym, Champignon de Paris, Vin rouge sans alcool, Sel fin, Farine de blé, Eau, Ail, Huile, Poivre noir	Gluten, Sulfites
Cake vanille du chef	Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Beurre doux, Oeuf liquide entier, Arôme, Sel fin, Huile, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Coulis de fruits rouges	Coulis	
Fromage	Brie	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin dauphinois	Pomme de terre, Lait de vache, Sel fin, Poivre gris, Muscade, Ail, Margarine, Crème fraîche	Lait
Radis	Radis	
Rillettes	Rillettes pur porc	
Salade mexicaine	Haricot rouge, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre d'alcool, Oignon, Maïs, Poivron rouge, Tomate, Coriandre fraîche, Moutarde, Eau	Moutarde, Sulfites
Sauce au cheddar façon Welsh	Lait de vache, Farine de blé, Cheddar, Margarine, Sauce anglaise, Poivre noir	Gluten, Lait, Poissons

restaurant EIC
Le 23/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé nature	Grains de blé, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Bouchée à la reine	Bouchée ronde , Champignon de Paris, Aiguillette de poulet, Quenelle carnée, Ail, Persil plat, Lait de vache, Margarine, Farine de blé, Muscade, Sel fin, Poivre gris, Huile, Échalote	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Choux-fleurs	Chou fleur	
Colin MSC pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Effilochée d'endives	Endive, Persil plat, Jus de fruits	Sulfites
Endives aux raisins secs	Endive, Citron, Raisin	Sulfites
Frites	Frites, Sel fin	
Mousse au citron	Mousse sucrée	Lait
Piperade	Poivron rouge, Oignon, Ail, Tomate, Sel fin, Thym, Huile, Sucre semoule, Poivre gris, Laurier	
Salade de haricots verts aux échalotes	Haricot vert, Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris, Eau, Échalote	Moutarde, Sulfites
Salade de riz, maïs et ciboulette	Maïs, Sel fin, Riz long, Poivre blanc, Huile, Ciboulette, Vinaigre d'alcool, Eau, Moutarde	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté de butternut	Sel fin, Poivre gris, Oignon, Margarine, Crème fraîche, Eau, Pomme de terre, Courge butternut	Lait
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Oeufs

restaurant EIC
Le 26/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet au chocolat	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Carottes braisées	Carotte, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Colin MSC pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Céleri rave en rémoulade au curry	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Curry, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Oignon, Curcuma, Curry, Carotte, Lentille corail, Tomate, Lait de coco, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Gingembre, Tomate, Huile, Ail, Coriandre fraîche	
Escalope de dinde	Escalope de dinde, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Le grill cheese dinde chèvre	Jambon blanc, Emmental, Muscade, Lait de vache, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Chèvre, Pain bruschetta, Huile	Gluten, Lait
Nuggets à la volaille	Nuggets à la volaille	Gluten
Potage de légumes	Margarine, Oignon, Carotte, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Pomme de terre, Poireau	
Riz pilaf	Oignon, Laurier, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Huile, Thym	
Salade de penne au pesto	Poivron rouge, Oignon, Sauce pesto, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat, Penne	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Sauce crème	Crème fraîche, Sel fin, Échalion, Poivre blanc, Eau, Margarine, Farine de blé, Margarine	Gluten, Lait
Tarte Bourdalou	Tarte aux poires	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

restaurant EIC
Le 27/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets au colin MSC du chef	Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Paprika, Sel fin, Lieu noir, Ail, Poivre noir	Gluten, Poissons
Cake au citron	Sucre semoule, Farine de blé, Beurre doux, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Citron, Huile, Arôme, Sel fin, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
Chiffonnade de salade verte et croûtons	Croûton, Salade laitue	Gluten
Chou blanc aux pommes	Chou blanc, Sel fin, Poivre blanc, Pomme bicolore, Jus de fruits, Persil plat	Sulfites
Frites	Frites, Sel fin	
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Nuggets au poisson	Nuggets au poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poissons
Nuggets à la volaille	Nuggets à la volaille	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
SAUTÉ DE POULET LOCAL	Margarine, Sel fin, Poivre gris, Sauté de poulet, Farine de blé	Gluten
Salade de blé et maïs	Grains de blé, Maïs, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
Velouté de poireaux	Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Crème fraîche, Pomme de terre, Poireau	Lait
Vinaigrette au cumin	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau, Cumin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
salade locale	Salade batavia	

restaurant EIC
Le 28/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Choux-fleurs	Chou fleur	
Compote de pommes	Compote	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Thym, Huile, Poivre gris, Concentré de fruit	Poissons, Sulfites
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes, Sel fin, Poivre gris	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Penne HVE	Penne, Sel gros, Huile	Gluten
Potimarron rôti	Miel, Sel fin, Poivre gris, Romarin, Huile, Courge potimarron	
Salade de haricots verts	Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc, Haricot vert, Eau	Moutarde, Sulfites
Salade de lentilles	Lentille blonde, Oignon, Persil plat, Vinaigre blanc, Huile, Sel fin, Poivre gris, Eau, Moutarde	Moutarde, Sulfites
Sauce ciboulette	Ciboulette, Échalion, Sel fin, Poivre gris, Crème fraîche, Margarine, Farine de blé, Eau, Margarine	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
sauce Dijonnaise	Moutarde, Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Eau, Crème fraîche, Carotte, Ail, Margarine	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

restaurant EIC
Le 29/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Avocat	Avocat, Concentré de fruit	
Baguette façon pizza du chef	Baguette/Flûte, Coulis de Tomate, Mozzarella, Origan/Mariolaine	Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crumble aux poires, à la cannelle et au paprika	Poire, Amande, Sucre semoule, Farine de blé, Paprika, Cannelle, Margarine	Fruits à coques, Gluten
Falafels du chef	Pois chiche, Ail, Oignon, Menthe, Persil plat, Coriandre fraîche, Cumin, Jus de fruits, Sel fin, Poivre gris, Huile	Sulfites
Fromage blanc à la vergeoise	Fromage blanc, Vergeoise	Lait
Lasagnes Bolognaise du chef	Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Boeuf Haché, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Tomate, Fromage, Muscade, Basilic, Ail, Margarine, Lasagnes à garnir, Eau	Gluten, Lait
Pommes de terre grenailles	Sel fin, Poivre gris, Thym, Huile, Pomme de terre, Laurier	
Poêlée méridionales	Poêlée de légumes , Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Thym	
Quatre quart du chef	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Beurre doux, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Rôti de porc BBC au miel et à la moutarde	Rôti de porc , Miel, Thym, Carotte, Oignon, Ail, Huile, Moutarde, Sel fin, Poivre blanc	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

restaurant EIC
Le 30/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Cheesecake aux fruits	Cream Cheese, Crème fraîche, Citron, Speculoos, Beurre doux, Sucre glace, Fraise, Framboise, Menthe	Gluten, Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Filet de colin MSC au citron	Colin d'Alaska, Citron, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Fromage	Brie	Lait
Salade de fruits frais	Pomme bicolore, Pastèque, Banane, Kiwi, Orange, Sirop, Eau, Menthe	
Salade de riz	Riz long, Oignon rouge, Huile, Vinaigre de vin, Sel fin, Poivre gris, Olives noires, Mimolette, Persil plat, Eau, Moutarde	Lait, Moutarde, Sulfites
Semoule HVE	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Lait
Épinard à la béchamel	Lait de vache, Farine de blé, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Oeufs

restaurant EIC
Le 02/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coeur de blé	Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Grains de blé	Gluten
Compote de pommes	Compote	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Fondue d'endives	Endive, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Margarine, Ail, Thym, Jus de fruits, Sucre semoule	Sulfites
Fromage	Brie	Lait
Jambon braisé LABEL ROUGE	Jambon d'épaule	
Marmite de colin MSC aux petits légumes	Colin d'Alaska, Oignon, Carotte, Céleri, Pomme de terre, Vin blanc sans alcool, Ail, Huile, Persil plat, Haricot vert, Sel fin, Poivre gris	Céleri, Poissons, Sulfites
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu, Oignon	Gluten, Lait
Poireaux	Sel fin, Poivre gris, Poireau	
Sauce au miel	Échalion, Margarine, Miel, Vinaigre de cidre, Carotte, Eau, Farine de blé, Sel fin, Thym, Ail, Margarine, Poivre noir	Gluten, Sulfites
Tarte Normande	Tarte normande	Gluten, Lait, Oeufs
Velouté de potiron	Crème fraîche, Eau, Oignon, Margarine, Ail, Sel fin, Poivre gris, Courge potiron, Pomme de terre	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
salade verte aux dés de mimolette	Salade batavia, Mimolette	Lait

restaurant EIC
Le 03/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Tomate, Curcuma, Tomate, Huile, Basilic, Carotte, Sel fin, Poivre gris, Boulette végétale, Eau, Échalote, Cumin, Paprika	Gluten, Soja
Carottes aux oignons	Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Carotte	
Chou à la confiture	Chou à garnir, Crème fraîche, Confiture, Sucre glace	Gluten, Lait, Oeufs
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait
Crème dessert au chocolat du chef	Lait de vache, Chocolat noir, Fécule de maïs, Sucre semoule	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céréales en taboulé, agrumes et feta AOP	Pomelos, Orange, Basilic, Epinard, Feta, Oeuf de poule, Huile, Jus de fruits, Orange, Moutarde, Miel, Sucre semoule, Sel fin, Poivre blanc, Kasha	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu, Oignon	Gluten, Lait
Pommes de terre grenailles	Sel fin, Poivre gris, Thym, Huile, Pomme de terre, Laurier	
Radis	Radis	
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

restaurant EIC
Le 04/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour	Boulgour, Eau, Poivre gris, Sel fin, Margarine, Oignon	Gluten
Choux-fleurs rôtis au paprika	Chou fleur, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Paprika	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Thym, Huile, Poivre gris, Concentré de fruit	Poissons, Sulfites
Frites	Frites	
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Haut de cuisse de poulet, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Thym, Herbes de provence	
Mousse au chocolat du chef	Chocolat noir, Blanc d'oeuf liquide, Sucre semoule, Beurre doux	Lait, Oeufs
Pamplemousse	Pomelos	
Salade de pois chiches	Pois chiche, Échalion, Poivron vert, Poivron rouge, Cumin, Sel fin, Poivre gris, Huile, Vinaigre d'alcool, Eau, Moutarde	Moutarde, Sulfites
Sauce estragon	Margarine, Échalion, Farine de blé, Estragon, Sel fin, Poivre blanc, Ail, Crème fraîche, Eau, Huile	Gluten, Lait
Tartine façon pizza au chorizo	Coulis de Tomate, Chorizo, Mozzarella, Origan/Marjolaine, Pain de mie	Gluten, Lait
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait

restaurant EIC
Le 05/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bouillon de vermicelles curry coco	Vermicelles, Eau, Oignon, Navet, Céleri, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre gris, Carotte, Curry, Lait de coco, Ail, Poireau	Céleri, Gluten
Boulettes au veau	Boulette au veau, Huile, Herbes de provence	Gluten, Soja
Consoles	Consoles	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Champignons à la crème	Champignon de Paris, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat, Jus de fruits, Crème fraîche, Échalote	Lait, Sulfites
Chili sin carne	Haricot rouge, Tomate, Tomate, Poivron jaune, Maïs, Oignon, Ail, Laurier, Sel fin, Carotte, Eau, Huile, Paprika, Cumin, Thym, Poivre blanc	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Crêpe du chef	Farine de blé, Sel fin, Lait de vache, Margarine, Huile, Sucre semoule, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc au spéculoos	Fromage blanc, Speculoos, Sucre semoule	Gluten, Lait
Gratin de brocolis à la béchamel	Brocoli, Lait de vache, Farine de blé, Muscade, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Margarine	Gluten, Lait
Nuggets végétariens	Nugget végétal	Gluten
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Fond de pizza, Bleu, Oignon	Gluten, Lait
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Margarine	
Sauce Napolitaine	Huile, Oignon, Farine de blé, Margarine, Ail, Tomate, Tomate, Eau, Basilic, Sel de céleri, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait

restaurant EIC

Le 06/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane BIO au caramel	Crème anglaise , Coulis, Banane	Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Coleslaw purple	Carotte, Échalion, Ciboulette, Vinaigre balsamique, Fromage blanc, Sel fin, Poivre gris, Chou rouge, Mayonnaise	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Crème aux œufs du chef	Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Arôme	Lait, Oeufs
Cœurs de palmier	Coeur de palmier	
Fricassée de colin MSC gratiné	Champignon de Paris, Échalion, Margarine, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Huile, Eau, Chapelure, Colin d'Alaska	Gluten, Lait, Poissons
Liégeois à la vanille	Liégeois	Lait
Penne HVE	Penne, Sel gros, Huile	Gluten
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Yaourt aromatisé LOCAL	Yaourt aromatisé	Lait
ch'ti cake au Maroilles AOP	Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Fromage, Maroilles, Huile, Poivre gris, Margarine, Sel fin, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
salade locale	Salade batavia	
saumon d'Alaska	Moutarde, Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Eau, Poivre blanc	Poissons, Gluten, Lait

restaurant EIC
Le 09/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assortiments de fromages	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Banane BIO au chocolat	Coulis, Crème anglaise , Banane	Lait, Oeufs
Betteraves à l'échalote	Betterave, Échalote	
Boulettes de blé façon thai	Boulette végétale, Huile, Sel fin, Poivre gris	Gluten
Escalope de dinde	Escalope de dinde, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Feuilleté au fromage du chef	Pâte feuilletée, Fromage, Lait de vache, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Jaune d'oeuf liquide, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Part de barre bretonne	Barre bretonne	Gluten, Lait, Oeufs
Penne HVE	Penne, Sel gros, Huile	Gluten
Pommes de terre boulangère	Pomme de terre, Oignon, Thym, Laurier, Carotte, Sel fin, Poivre gris, Ail	
Salade de fruits frais	Pomme bicolore, Pastèque, Banane, Kiwi, Orange, Sirop, Eau, Menthe	
Salade de lentilles aux échalotes	Lentille blonde, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Eau, Échalote, Vinaigre d'alcool, Moutarde	Moutarde, Sulfites
Sauce tomate aux thon	Tomate, Tomate, Eau, Sel fin, Poivre gris, Piment doux, Ail, Oignon, Huile, Thon au naturel, Paprika	Arachides, Poissons
Tartelette aux fruits	Tartelette sablée à garnir, Lait de vache, Sucre semoule, Crème pâtissière, Arôme, Nappage et glaçage pâtissier, Ananas, Orange sanguine	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards	Sel fin, Poivre blanc, Epinard, Margarine	

restaurant EIC
Le 10/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes façon Vichy	Carotte, Sucre semoule, Sel fin, Margarine, Poivre blanc, Thym, Laurier	
Clafoutis aux abricots du chef	Abricot, Lait de vache, Sucre semoule, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sel fin, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs
Coeur de blé	Margarine, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Grains de blé	Gluten
Endives à la mimolette	Endive, Mimolette, Concentré de fruit	Lait, Sulfites
Filet de lieu MSC	Lieu noir, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Jus de fruits	Poissons, Sulfites
Fromage blanc à la cassonade	Fromage blanc, Cassonade	Lait
Liégeois au chocolat	Liégeois	Lait
Penne HVE	Penne, Sel gros, Huile	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Potage des grands champs	Pomme de terre, Chou fleur, Carotte, Brocoli, Epinard, Oignon, Beurre doux, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris	Lait
Rôti de porc	Rôti de porc , Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Ail, Oignon, Carotte	
Sauce forestière	Margarine, Oignon, Margarine, Farine de blé, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Cerfeuil, Champignon de Paris, Crème fraîche	Gluten, Lait
Sauce tomate aux thon	Tomate, Tomate, Eau, Sel fin, Poivre gris, Piment doux, Ail, Oignon, Huile, Thon au naturel, Paprika	Arachides, Poissons
Sauce à l'échalote	Margarine, Farine de blé, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Crème fraîche, Eau, Échalote	Gluten, Lait
Velouté Dubarry	Chou fleur, Eau, Margarine, Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Œuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Oeufs

restaurant EIC
Le 11/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes HVE	Coquillettes, Huile, Eau, Sel fin, Poivre gris	Gluten
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Céleri rave sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Haricots verts	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Omelette fromagère	Oeuf liquide entier, Fromage, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache, Huile	Lait, Oeufs
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait
Rillettes de sardines aux herbes fraîches	Sardines à l'huile, Mayonnaise, Pain de mie, Coriandre fraîche, Ciboulette, Persil plat, Citron	Gluten, Oeufs, Poissons
Sauté de bœuf au paprika	Sauté de Boeuf, Oignon, Huile, Ail, Paprika, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Margarine, Eau, Carotte	Gluten
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

restaurant EIC
Le 12/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas frais	Ananas	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Thym, Huile, Poivre gris, Concentré de fruit	Poissons, Sulfites
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Huile, Noix de Coco, Ananas	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Jardinière de légumes	Mélange de légumes, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Ail	
Nems aux légumes	Nem, Sauce Soja	Céleri, Gluten, Soja
Penne HVE	Penne, Sel gros, Huile	Gluten
Riz cantonnais	Riz long, Jambon blanc, Petit pois, Oignon, Ail, Oeuf liquide entier, Sauce Soja, Poivre gris, Eau, Huile, Sel fin	Gluten, Oeufs, Soja
Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz	Carotte, Huile, Sel fin, Poivre noir, Chou blanc, Vinaigre de riz, Persil plat, Eau, Moutarde	Arachides, Moutarde, Sulfites
Sauce tomate aux thon	Tomate, Tomate, Eau, Sel fin, Poivre gris, Piment doux, Ail, Oignon, Huile, Thon au naturel, Paprika	Arachides, Poissons
Sauté de poulet au caramel	Cassonade, Oignon, Gingembre, Ail, Sauce Soja, Coriandre fraîche, Sésame, Huile, Sauté de poulet, Cumin, Paprika, Sel fin, Poivre gris, Eau	Gluten, Sésame, Soja
Soupe chinoise au poulet	Eau, Emincé de poulet, Oignon, Ail, Carotte, Champignon de Paris, Huile, Sauce Soja, Sel fin, Poivre gris, Sucre semoule, Curcuma, Paprika, Gingembre, Piment doux, Coriandre fraîche, Haricot mungo germé, Vinaigre de riz	Arachides, Gluten, Soja

restaurant EIC
Le 13/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assortiments de fromages	Saint Nectaire, Brie, Comté, Camembert	Lait
Compote de pommes	Compote	
Corbeille de fruits frais	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Croûtons	Croûton	Gluten
Crème dessert à la vanille du chef	Lait de vache, Sucre semoule, Fécule de maïs, Arôme	Lait
Filet de colin MSC à la bordelaise	Colin d'Alaska, Persil plat, Chapelure, Farine de blé, Sel fin, Poivre noir, Huile, Échalote, Concentré de fruit, Vin rouge sans alcool	Gluten, Poissons, Sulfites
Julienne de légumes	Sel fin, Poivre gris, Julienne de légumes	Céleri
Paupiette au veau	Paupiette au veau, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Laurier	Gluten, Soja
Poireaux rôtis façon gribiche	Poireau, Oeuf dur, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Persil plat, Sel fin, Poivre gris, Cornichon, Câpres	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade verte	Salade batavia	
Semoule	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Poivre gris, Eau	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites