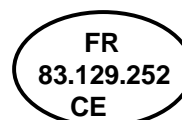


ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES



DEJEUNER du Lundi 4 Novembre 2019

Mélange farandole cf

Ingrédients : Mélange farandole [salade composée, chou blanc, radis cube] (100 %)

Salade verte cf

Ingrédients : Mélange de salade verte (100 %)

Bolognaise de lentilles

Ingrédients : Eau (48 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Lentilles vertes, Carottes rondelle, Tomates concassées [tomates fraîches, jus de tomates, sel, E330], Oignons, Sel, Huile d'olive vierge extra

Tortis

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Eau (76 %), Pâte tortis [semoule de blé dur], Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant], Huile de tournesol, Sel, Beurre, Sel

Crème dessert au chocolat

Allergènes : LAIT, SOJA

Ingrédients : Crème dessert chocolat [lait écrémé, lactose, minéraux du lait, sucre, poudre de cacao, amidons modifiés, crème, huile de colza, maltodextrine, E407, E401, E415, E466, poudre de cacao maigre, chocolat blanc, protéines de lait, amidons, gélatine, caramel, fructose, dextrose, sirop de glucose, E160a, E160b, E150a, E150b, E150c, E141, E120, E472b, arômes, sel] (100 %)

Mousse au chocolat

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Mousse au chocolat [lait écrémé, lactose et minéraux du lait, sucre, poudre de cacao, sucre, huile de coprah, gélatine, E472b, sirop de glucose, crème, E401, protéines de lait] (100 %)

Support d'animation

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Mardi 5 Novembre 2019

Macédoine de légumes mayonnaise

Allergènes : OEUFS

Ingrédients : Macédoine [carottes, pois doux, haricots verts, flageolets, navets] (80 %), Mayonnaise [huile de colza, eau, jaune d'oeuf, vinaigre d'alcool, sel, saccharose, amidon modifié de pomme de terre, acide lactique, gomme de guar, gomme de xanthane, lutéine, arôme]

Salade de pommes de terre parisienne

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Pommes de terre (81 %), Maïs [maïs doux en grains, eau, sucre, sel], Tomate en cube, Oignons, Huile d'olive vierge extra

Poulet rôti

Ingrédients : Haut de cuisse de poulet [Haut de cuisse de poulet, eau, oignon, sel, huile de tournesol, poivre, persil, thym, laurier] (100 %)

Carottes fraîches à l'huile d'olive

Ingrédients : Carotte fraîche (97 %), Huile de tournesol, Sel , Huile d'olive vierge extra

Fruit

Ingrédients : Pomme (100 %)

Nashi

Ingrédients : Nashi (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Jeudi 7 Novembre 2019

Knack de poulet pour hot dog

Allergènes : SOJA

Ingrédients : Knack de poulet [viande de poulet, eau, sel, E250, protéines de pois, dextrose, fibre végétale, épices, plantes aromatiques, arômes naturels, E316, boyau naturel de mouton] (100 %)

Saucisse de strasbourg

Allergènes : LAIT, SOJA

Ingrédients : Saucisse de strasbourg [viande de porc, gras de porc, glace, protéines de lait, lactose, E250, E316, épices, E451, dextrose, plantes aromatiques, extraits d'épice, sel, E120, arôme naturel, boyau naturel de mouton] (100 %)

Frites à four CF

Ingrédients : Frites à four [pommes de terre, huile de tournesol, dextrose, diphosphate disodique] (100 %)

Bleu

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Bleu [lait pasteurisé de vache, sel, présure, ferments lactiques] (100 %)

Saint Nectaire AOP

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Saint nectaire aop [lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure] (100 %)

Gateau aux carottes maison

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Sucre, Farine de blé, Oeuf entier, Carotte, Crème fraiche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Huile de tournesol, Levure chimique [diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs], Huile végétale de démoulage

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ketchup

Ingrédients : Ketchup [tomates, sucre, sirop de glucose-fructose, vinaigre, sel, amidon modifié de maïs, arôme, épice] (100 %)

Pain pour hot dog

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Pain hot dog [Farine de blé, eau, huile de colza, sucre, levure, gluten de blé, sel, arôme naturel, mono et diglycérides d'acides gras, stearoyl2 et lactylate de sodium, propionate de calcium] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Vendredi 8 Novembre 2019

Poisson pané MSC et citron

Allergènes : GLUTEN, LAIT, POISSONS

Ingrédients : Poisson pané [filet de colin, chapelure, huiles végétales, eau, blé, farine de riz, protéines de lait et sel] (82 %), Citron frais

Chou romanesco mornay

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Chou romanesco (73 %), Eau, Lait uht demi-écrémé, Crème fraiche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant], Sel, Muscade

Bonbel

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Bonbel [lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, rocou] (100 %)

Edam

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Edam [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne, E160a] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

Fruit

Ingrédients : Poire (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Mardi 12 Novembre 2019

Radis + beurre

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Radis (83 %), Beurre

Salade verte cf

Ingrédients : Mélange de salade verte (100 %)

Filet de merlu MSC sauce échalote

Allergènes : GLUTEN, LAIT, POISSONS

Ingrédients : Portion de merlu blanc (51 %), Eau (38 %), Echalote, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, féculé, poisson en poudre, aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol oléique, E330], Sel

Pommes noisettes cf

Ingrédients : Pommes noisettes [pomme de terre, huile de tournesol, sel, E464, dextrose, épices] (100 %)

Crème dessert au caramel

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Crème dessert caramel [lait écrémé, lactose, minéraux du lait, eau, sucre, amidon modifié, crème, arôme, E150a, E407, protéines de lait] (100 %)

Flan au caramel

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Flan vanille/caramel [lait partiellement écrémé, sucre, eau, sirop de glucose-fructose, E440, E415, amidon modifié, amidon, lactose, minéraux du lait, E407, arôme vanille, E160b, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Jeudi 14 Novembre 2019

Emincé de boeuf basquaise

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Emincé de boeuf [basse cote, paleron, jumeau, macxreuse et collier] (41 %), Eau, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Poivron rouge et vert, Farine de blé, Haricots blancs [haricots blancs, sel, arôme naturel], Oignons, Carotte en cube, Huile de tournesol, Ail, Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine], Sel

Riz de camargue

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Riz de camargue igp (90 %), Huile de tournesol, Beurre, Sel

Gouda

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Gouda [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne, E160a] (100 %)

Port salut

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Port salut [lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, rocou] (100 %)

Purée de poires

Ingrédients : Purée de poire [poire, E300] (100 %)

Purée de pommes fraises

Ingrédients : Purée pomme fraise [pomme, fraise, jus concentré de fruits rouges, E300] (100 %)

Support d'animation

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Vendredi 15 Novembre 2019

Salade d'endives coupées

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Endive (100 %)

Salade de choux blancs et rouges

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Chou rouge et blanc (100 %)

Boulettes de soja sauce curry

Allergènes : CELERI, GLUTEN, LAIT, MOLLUSQUES, OEUFS,
POISSONS, SULFITES

Ingrédients : Boulette de soja tomate/basilic [eau, protéines de soja déshydratées, huile de tournesol, huile de colza, tomate double concentré, tomate, oignons, sucre, sel, basilic, E461, amidon modifié] (81 %), Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oignons, Huile de tournesol, Farine de blé, Curry [coriandre, cumin, curcuma, persil, sel, ail, oignon, piment doux, gingembre, piment fort], Sel

Semoule

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Eau (46 %), Semoule de blé dur (46 %), Huile de tournesol, Huile d'olive vierge extra, Sel

dés de brebis

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Dèes de fromage de brebis [lait de brebis pasteurisé, sel, ferments lactiques] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Petits suisses aromatisés

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Petit suisse aromatisé [lait écrémé pasteurisé, sucre, crème pasteurisée, purée d'abricot de banane de fraise, sirop de glucose-fructose, phosphate de calcium, amidon modifié, protéines de lait, E415, E412, arômes, E120, E160c, E100, ferments lactiques, vitamine D] (100 %)

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Yaourts aromatisés [lait écrémé à base de poudre de lait, lait écrémé, sucre, crème, poudre de lait écrémé, arômes naturels, arôme naturel de vanille et autres arômes naturels, ferments lactiques] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Lundi 18 Novembre 2019

Mélange farandole cf

Ingrédients : Mélange farandole [salade composée, chou blanc, radis cube] (100 %)

Salade verte iceberg cf

Ingrédients : Salade laitue iceberg (100 %)

Parmentier à la purée de potiron frais

Allergènes : GLUTEN, LAIT, SULFITES

Ingrédients : Eau (52 %), Viande de boeuf hachée, Eau, Courge-Potiron fraîche, Purée de pomme de terre [Pomme de terre, E471, E450, acide citrique, E223, curcuma], Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oignons, Sel, Farine de blé, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf], Huile d'olive vierge extra, Persil, Ail, Sel, Muscade, Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine]

Dés d'emmental

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Dés d'emmental [lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure végétale] (100 %)

Fromage blanc nature CF

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Fromage blanc nature [lait demi-écrémé pasteurisé, ferments lactiques] (95 %), Sucre

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Mardi 19 Novembre 2019

Omelette bio fraiche

Allergènes : LAIT, OEUFS

Ingrédients : Omelette bio [oeuf entier bio, eau, huile de tournesol sel, jus de citron bio, E415, E412] (100 %)

Epinards mornay

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Epinard branche (70 %), Eau, Lait uht demi-écrémé, Crème fraiche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant], Sel, Muscade

Marbré

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Barre marbrée [farine de blé, sucre, huile de colza, oeufs entiers, blancs d'oeufs, sorbitol, poudre de cacao maigre, pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, sel, diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, poudre de lait écrémé, arômes, sorbate de potassium, acide citrique, E160a] (100 %)

Lait 1/2 écrémé

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Lait demi-écrémé stérilisé UHT (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Jeudi 21 Novembre 2019

Jambon blanc

Ingrédients : Jambon blanc [jambon de porc, eau, sel, dextrose, sirop de glucose, E316, E250, arôme] (100 %)

Jambon de dinde

Ingrédients : Jambon de dinde [viande de haut de cuisse de dinde, sel, sirop de glucose de blé, arômes, E250, E316, E407, E508] (100 %)

Brocolis à la crème

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Ingrédients : Brocolis (65 %), Eau, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Sel, Muscade

Emmental

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Emmental [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne] (100 %)

Tomme blanche

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Tomme blanche [lait de vache, pasteurisé, sel, ferments lactiques, E235, E171] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

Fruit

Ingrédients : Orange (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Vendredi 22 Novembre 2019

Quiche emmental muscade maison

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Fond de tarte brisée [farine de blé, farine de riz, beurre, oeufs, eau, sel], Lait uht demi-écrémé, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oeuf entier, Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant], Muscade

Filet de colin à l'orientale

Allergènes : GLUTEN, POISSONS

Ingrédients : Coeur de colin d'alaska (83 %), Oignons, Farine de blé, Huile de tournesol, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, féculé, poisson en poudre, aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol oléique, E330], Cumin, Curcuma, Sel

Galettes de légumes CF

Allergènes : CELERI

Ingrédients : Galette de légumes [pomme de terre, carottes, petit pois, haricots, huile de palme, flocons de pommes de terre, sel, sucre, amidon de pomme de terre, arômes, E464, fibre de pois, sel de céleri, dextrose, E300] (100 %)

Purée de pommes locales

Ingrédients : Compote de pomme des Cévennes [purée de pomme, sucre, E330, E300] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Lundi 25 Novembre 2019

Chou chinois vinaigrette

Ingrédients : Chou chinois (100 %)

Salade verte scarole cf

Ingrédients : Salade scarole (100 %)

Steak haché au jus

Allergènes : GLUTEN

Ingrédients : Steak haché [boeuf] (50 %), Eau (47 %), Farine de blé, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf], Sel, Ail, Épices [curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, poivre, sel, piment]

Haricots verts à l'huile d'olive

Ingrédients : Haricots verts très fin (96 %), Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra

Beignet au chocolat

Allergènes : GLUTEN, FRUITS A COQUE, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Beignet au chocolat [farine de blé, huile de tournesol, huile de colza, sucre, oeufs, eau, cacao maigre en poudre, levure, jaunes d'oeufs, poudre de lait écrémé, pâte de cacao, sel, E471, E472, lécithine de soja, pâte de noisettes, lactose, caroténoïdes, gluten de blé] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Mardi 26 Novembre 2019

Financière de veau

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Emincé de veau [epaule, bas carré, cuisseau] (61 %), Quenelle nature [oeufs frais, semoule de blé dur, eau, huile de colza, blancs d'oeufs, sel, arômes naturels], Champignons émincés, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Olives vertes dénoyautées [olives vertes, sel, acide citrique, acide lactique, acide ascorbique], Farine de blé, Oignons, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf], Feuilles de laurier

Pommes de terre vapeur

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Pommes de terre (96 %), Huile de tournesol, Beurre, Sel

Brie

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Brie [lait pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, chlorure de calcium, ferments lactiques, penicilium] (100 %)

Camembert

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Camembert [lait pasteurisé, sel, ferments] (100 %)

Fruit

Ingrédients : Orange (100 %)

Fruit

Ingrédients : Poire (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

DEJEUNER du Jeudi 28 Novembre 2019

Raviolis potiron emmental BIO sauce crème

Allergènes : GLUTEN, LAIT, OEUFS

Ingrédients : Eau (64 %), Ravioli bio potimarron-emmental [semoule de blé dur, potimarron, eau, emmental, crème fraîche, chapelure, huile de tournesol, sel, persil, poivre], Eau, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Emmental râpé [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant], Farine de blé, Huile de tournesol, Sel , Sel , Muscade

Domalaite

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Mimolette [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, E160b] (100 %)

Saint paulin

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Saint paulin [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, E235, E160] (100 %)

Purée de pommes

Ingrédients : Purée de pomme [pomme, E300] (100 %)

Purée de pommes coings

Ingrédients : Purée pomme coing [pomme, coing, E300] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine
193 rue du pradet ZAC de la Millones
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR
83.129.252
CE

DEJEUNER du Vendredi 29 Novembre 2019

Carottes râpées maison

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Carotte fraîche (98 %), Jus de citron [jus de citron naturel, E224]

Kouki cf

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Ingrédients : Chou kouki (100 %)

Filet de merlu msc sauce aneth

Allergènes : GLUTEN, POISSONS

Ingrédients : Portion de merlu blanc (71 %), Purée de tomates, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Farine de blé, Oignons, Huile de tournesol, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, féculé, poisson en poudre, aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol oléique, E330], Sel , Poivre gris

Riz

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Riz long indica (90 %), Huile de tournesol, Beurre, Sel

Crème dessert à la vanille

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Crème dessert vanille [lait entier, lactose et minéraux du lait, sucre, amidon modifié, crème, arôme, E407, 160b, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Flan à la vanille

Allergènes : LAIT

Ingrédients : Flan vanille [lait partiellement écrémé, sucre, eau, amidon, lactose, minéraux du lait, E407, arôme vanille, E160b, protéines de lait] (100 %)

Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.