

 MARDI : 01/09/2020 Laitue/mais Lasagne à la bolognaise (U.E) Novly chocolat	LUNDI : 06/09/2021  Boulette de soja à la tomate, ratatouille et semoule Mimollette Crème dessert vanille	LUNDI : 13/09/2021 Bourguignon, carottes rondelles et Pdt rosti Camembert Velouté fruité 
JEUDI : 02/09/2021 Filet de poulet sœ crème et sa jardinière de légumes Vache qui rit BIO  Salade de fruits	MARDI : 07/09/2021 Macédoines de légumes/œufs durs Cubes de colin aux 3 céréales sœ crevettes et ses Pdt rissolées Yaourt nature sucré BIO 	MARDI : 14/09/2021 Concombres à la crème/tomate Cordon bleu de volaille sœ ketchup et ses frites fraîches Pommes
JEUDI : 09/09/2021 Steak haché sœ poivre, petits pois carotte et purée de Pdt Kiri Prunes 	JEUDI : 16/09/2021 Dos de colin sœ crème et son riz aux petits légumes Emmental BIO  Beignet au chocolat	
VENDREDI : 03/09/2021 Betteraves rouges/tomate œunière de poisson sœ beurre blanc et son riz blanc Yaourt aromatisé	VENDREDI : 10/09/2021 Pizza royale Rôti de porc sœ champignons, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise 	VENDREDI : 17/09/2021 Crêpe jambon/fromage Saucisse de Toulouse sœ tomate et ses petits pois à la Française Compote de pomme 

is nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre prépara-

le affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, aides, lupin, mollusques.

tous susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

tes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)



<u>LUNDI : 20/09/2021</u>	<u>LUNDI : 27/09/2021</u>	<u>LUNDI : 04/10/2021</u> Menu de notre région
Auté de poulet à la crème, haricots verts et purée de Pdt Edam Raisins	Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Bonbel Liégeois chocolat	  Sauté de porc des Flandres et ses frites fraîches Gouda Gaufre Bourdon au chocolat
<u>MARDI : 21/09/2021</u>  Carottes râpées/œufs durs Fromage sce tomate, tortis et gruyère râpé Petits suisses fruités	<u>MARDI : 28/09/2021</u> Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson sce tomate et son blé cuisiné Yaourt à la vanille des prairies du Boulonnais	<u>MARDI : 05/10/2021</u> Feuilleté Hot dog Rosbeef sce poivre, duo de carottes et Pdt sautées Fromage blanc sucré 
<u>JEUDI : 23/09/2021</u> Boulette d'agneau sce tomato, légumes couscous et semoule Fromage Frais à Tartiner Cake Marbré au chocolat	<u>JEUDI : 30/09/2021</u> Rôti de dinde sce crème, haricots plats et trio de céréales Carré frais BIO Orange	<u>JEUDI : 07/10/2021</u> Aiguillettes de saumon meunière sce béarnaise, gratin de courgettes à la tomate et riz blanc Saint Bricet à tartiner Flamby caramel
<u>VENDREDI : 24/09/2021</u> Saucisson à l'ail/cornichons avé de filet de poisson blanc à la Napolitain, duo de courgettes et riz pilaf Yaourt aux fruits BIO	<u>VENDREDI : 01/10/2021</u> Duo de crudités/olives Jambon blanc et purée de Pdt Muffins aux pépites de chocolat	<u>VENDREDI : 08/10/2021</u>  Laitue/mais Lasagne de légumes du sud Tarte aux pommes

is nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre prépara-

le affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, nides, lupin, mollusques.

ous susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

tes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage

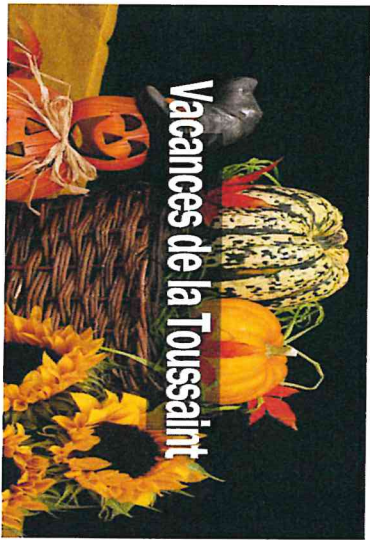


<u>LUNDI : 11/10/2021</u> Menu Chti <u>Carbonade Flamande et ses pommes pins</u> <u>Gouda BIO</u> <u>Tarte au sucre</u> 	<u>LUNDI : 18/10/2021</u> Macédoines de légumes/œufs durs Tortis à la carbonara au thon et son gruyère râpé Crème dessert chocolat BIO
<u>MARDI : 12/10/2021</u> Céleri rémoulade/tomate Brochette de poisson meunière sce tomate et son riz cantonais Mousse au chocolat	<u>MARDI : 19/10/2021</u> Escalope de poulet cornflakes sce tomate, brunoise de légumes provençale et semoule Cantal jeune Bifidus vanille
<u>JEUDI : 14/10/2021</u> Menu découverte <u>Blanquette de volaille sce blanche, légumes du jardin et Pdt vapeur</u> <u>Kiri au chèvre</u> <u>Crumble pomme/fraise</u>	<u>JEUDI : 21/10/2021</u> Taboulé oriental/olives Omelette sce fromage, carottes vichy et Pdt rissoolées Ananas au sirop
<u>VENDREDI : 15/10/2021</u> Mesclyn de salade Ravioli (U.E) et gruyère râpé Banane REPAS ACCOMPAGNE DE JUS D'ORANGE	<u>VENDREDI : 22/10/2021</u> Potatoes burger et haricots verts Ptit Louis Donut's sucré

ne, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

us susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

tes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)



*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de