

















<p>LUNDI : 21/02/2022 Macédoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise (U.E) Yaourt aux fruits mixés BIO </p>	<p>LUNDI : 28/02/2022 Carottes râpées/olives Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé  Cake marbré au chocolat</p>	<p>LUNDI : 07/03/2022   Betteraves rouges/tomate Carbonade Flamande et ses frites fraîches Petits suisses fruités</p>
<p>MARDI : 22/02/2022 Paupiette de bœuf (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt sautées Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>MARDI : 01/03/2022  Nuggets de blé sce tomato grill, carottes rondelles et purée de Pdt Gouda Crème dessert vanille BIO </p>	<p>MARDI : 08/03/2022  Dos de colin sce béarnaise, juliennes de légumes et son riz aux poivrons Mimolette Liégeois chocolat BIO </p>
<p>JEUDI : 24/02/2022 Potage tomate/vermicelles Aiguillettes de poulet panées sce tomate, ratatouille et semoule Yaourt nature sucré</p>	<p>JEUDI : 03/03/2022  Velouté de courgettes à la vache rit Meunière de poisson sce beurre blanc et ses Pdt rissolées Beignet au chocolat</p>	<p>JEUDI : 10/03/2022 Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de légumes Kiri BIO  Tarte au flan</p>
<p>VENDREDI : 25/02/2022 Pavé de filet de poisson blanc à la Napolitaine sce océane  et son riz aux petits légumes Emmental BIO  Crêpe au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 04/03/2022 Quiche Lorraine Boulette de poulet sce crème, légumes couscous et trio de céréales Pomme</p>	<p>VENDREDI : 11/03/2022 Velouté de carottes Saucisse de Toulouse sce tomate, salsifis au beurre et semoule Ananas au sirop </p>



















*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas 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 nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*Toutes 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)

<p>LUNDI : 14/03/2022 Céleri rémoulade/tomate Pané de filet de Merlu blanc sce crème et son blé à la tomate</p>  <p>Tarte aux pommes</p>	<p>LUNDI : 21/03/2022 Cordon bleu sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées</p>  <p>Flamby caramel</p>	<p>LUNDI : 28/03/2022</p>  <p>Saucisson à l'ail/cornichons Mignonin de veau (U.E) sce chasseur, haricots plats et Pdt rosti Mousse au chocolat</p>
<p>MARDI : 15/03/2022</p>  <p>Steak haché sce tomate, haricots verts et Toast de Pdt</p>  <p>Yaourt à boire</p>	<p>MARDI : 22/03/2022</p>   <p>Crêpe à la tomate Sauté de porc à l'Espagnol, duo de courgettes et semoule Kiwi</p>	<p>MARDI : 29/03/2022</p>  <p>Pâtes aux 2 saumons et gruyère râpé</p>  <p>Donut's sucré</p>
<p>JEUDI : 17/03/2022 Rôti de dinde sce forestière, jeunes carottes et purée de Pdt Bonbel</p>  <p>Yaourt à la vanille BIO</p>	<p>JEUDI : 24/03/2022 Velouté de 8 légumes Thon (mayonnaise) et ses potatoes Moelleux au chocolat BIO</p> 	<p>JEUDI : 31/03/2022</p>   <p>Potage tomate/vermicelles Galette végétale (ketchup) et ses frites fraîches Pomme</p>
<p>VENDREDI : 18/03/2022</p>   <p>Velouté de choux fleur Tortis végétale à la tomate (façon bolognaise) et gruyère râpé Compote de pomme</p>	<p>VENDREDI : 25/03/2022 Sauté de poulet à la crème, beignet de choux fleur et riz blanc Babybel Velouté fruit</p> 	<p>VENDREDI : 01/04/2022</p>  <p>Duo de saucisses (chipolatas/merguez) sce tomate, ratatouille et boulgour Camembert</p>  <p>Yaourt nature sucré BIO</p>

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas 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 nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*Toutes 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

LUNDI : 04/04/2022



Sauté de bœuf à la crème et ses petits pois à la Française
Cantal

Petits filous aux fruits

MARDI : 05/04/2022

Laitue/Mâis

Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Crème dessert chocolat BIO



JEUDI : 07/04/2022



Filet de limande pané sce tomate, duo de carottes et riz pilaf

St Môret BIO



Salade de Fruits

VENDREDI : 08/04/2022

Feuilleté au fromage



Jambon blanc et purée de Pdt
Moelleux à la Framboise

**VACANCES DE
PRINTEMPS**



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas 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 nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes 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)*