

| | | |
|--|--|---|
|  <p>JEUDI : 01/09/2022</p> <p>Lasagne à la bolognaise Vache qui rit Pêches</p> | <p>LUNDI : 05/09/2022</p> <p> Boulette de soja à la tomate, ratatouille et semoule Emmental Beignet aux pommes</p> <p>MARDI : 06/09/2022</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p>Pané de filet de poisson blanc blanc et son riz blanc Yaourt nature sucré BIO </p> | <p>LUNDI : 12/09/2022</p> <p>Steak haché  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Chanteneige à tartiner Fruit de saison</p> <p>MARDI : 13/09/2022</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Nuggets de poulet  sce ketchup et ses frites Petits suisses BIO </p> |
| <p>JEUDI : 08/09/2022</p> <p>Paupiette de veau  sce forestière, petits pois carotte et Pdt sautées Kiri BIO  Prunes</p> | <p>VENDREDI : 09/09/2022</p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p> | <p>JEUDI : 15/09/2022</p> <p>Meunière de poisson  sce crème et son riz aux petits légumes Gouda BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p> |
| <p>VENDREDI : 02/09/2022</p> <p>Betteraves rouges/Tomate</p> <p>Cordon bleu  sce tomate et ses pommes dauphines Yaourt aromatisé aux fruits BIO </p> | <p>VENDREDI : 16/09/2022</p> <p>Crêpe à la tomate</p> <p>Chipolatas  sce tomato grill et son trio de céréales Compote de pomme</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 : 19/09/2022</p>  <p>sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Babybel Raisins</p> | <p>LUNDI : 26/09/2022</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Bonbel Tarte au flan</p> | <p>LUNDI : 03/10/2022</p> <p>Sauté de porc  à la crème et ses frites Mimolette Gaufre Bourdon au chocolat</p> |
| <p>MARDI : 20/09/2022</p>  <p>Duo de crudités/olives sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille </p> | <p>MARDI : 27/09/2022</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt au chocolat </p> | <p>MARDI : 04/10/2022</p> <p>Pizza royale Rosbeef  sce poivre, duo de carottes et Pdt sautées Fromage blanc sucré</p> |
| <p>JEUDI : 22/09/2022</p> <p>Boule d'agneau (U.E) sce couscous, légumes couscous et semoule Fromage Frais à Tartiner Cake Marbré au chocolat</p> | <p>JEUDI : 29/09/2022</p> <p>Boulette de bœuf  sce tomate, haricots plats et semoule Carré frais  Pomme</p> | <p>JEUDI : 06/10/2022</p> <p>Rondo à la tomate (U.E), gratin de courgettes à la tomate et riz blanc Saint Bricet à tartiner Tarte aux pommes </p> |
| <p>VENDREDI : 23/09/2022</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Filet de colin  sce béarnaise, duo de courgettes et riz pilaf Bulgy aux fruits mixés</p> | <p>VENDREDI : 30/09/2022</p> <p>Crêpe jambon/fromage Jambon blanc  et purée de Pdt Bifidus vanille</p> | <p>VENDREDI : 07/10/2022</p> <p>Lasagne de légumes du sud  Flamby caramel </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 : 17/10/2022 | |
| LUNDI : 10/10/2022 Menu Chti Carbonade Flamande  et ses pommes pins Gouda BIO  Tarte au sucre | | Concombres à la crème/olives Omelette  jambon/fromage et ses farfalles Beignet au chocolat | |
| MARDI : 11/10/2022 Céleri rémoulade/tomate Brochette de poisson meunière  et son riz cantonnais Mousse au chocolat | | MARDI : 18/10/2022 Escalope de dinde viennoise  sce tomate, brunoise de légumes provençale et semoule Cantal jeune Yaourt aromatisé aux fruits BIO  | |
| JEUDI : 13/10/2022 Menu découverte Blanquette de volaille  sce blanche, haricots beurre et Pdt vapeur Kiri au chèvre Crumble pomme/rhubarbe | | JEUDI : 20/10/2022 Galette végétale  sce tomate grill et Pdt rissolées Orange Choux fleur vinaigrette/tomate   | |
| VENDREDI : 14/10/2022 Mesclun de salade Ravioli (U.E) et gruyère râpé Banane | | VENDREDI : 21/10/2022 Potatoes burger (U.E) et haricots verts P'tit Louis Yaourt à boire à la fraise | |

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)



*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 leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans 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

