



<p>LUNDI : 07/11/2022</p> <p>Laitue Cannellonis à la bolognaise (U.E) Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>LUNDI : 14/11/2022</p> <p> Carottes râpées/olives Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 21/11/2022</p> <p> Steak haché sauce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental Cake Marbré au chocolat</p>
<p>MARDI : 08/11/2022</p> <p>Filet de poulet  sauce crème et sa jardinière de légumes Vache qui rit BIO  Tarte au flan</p>	<p>MARDI : 15/11/2022</p> <p>Meunière de poisson  sauce béarnaise et son riz aux petits légumes Kiri BIO  Beignet au chocolat</p>	<p>MARDI : 22/11/2022</p> <p>Macédoines de légumes/tomate Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Velouté fruit </p>
<p>JEUDI : 10/11/2022</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Saucisse de Toulouse  sauce tomate, ratatouille et semoule Pomme</p>	<p>JEUDI : 17/11/2022</p> <p>Potage tomate/vermicelles Lamelles kèbab (U.E) (ketchup) et ses frites Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>JEUDI : 24/11/2022</p> <p>Burger de veau  sauce tomate, haricots plats et semoule St Bricet à tartiner Orange</p>
<p>VENDREDI : 11/11/2022</p> <p>Armistice 1918</p> <p></p>	<p>VENDREDI : 18/11/2022</p> <p>Boulette de poulet  sauce crème, carottes rondelles et trio de céréales Mimolette Clémentines</p>	<p>VENDREDI : 25/11/2022</p> <p>Potage carottes Nuggets de poisson (U.E) (ketchup) et ses pommes pins Crème dessert au chocolat 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)



<p>LUNDI : 28/11/2022</p> <p>Emincé de poulet rôti  sce forestière, jeunes carottes et purée de Pdt Fromage frais à tartiner « le carré » Mandarine</p>	<p>LUNDI : 05/12/2022</p> <p> Duo de crudités/olives</p> <p>Bœuf Bourguignon  et ses frites Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>LUNDI : 12/12/2022</p> <p>Pâtes carbonara aux saumons  et gruyère râpé Vache qui rit Clémentines</p>
<p>MARDI : 29/11/2022</p> <p>Betteraves rouges au maïs</p> <p>Saucisse knack de volaille  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 06/12/2022</p> <p>Rissollette de porc (U.E) sce tomate, carottes rondelles et Eby</p> <p>Chanteneige BIO à tartiner  Brownie au chocolat</p>	<p>MARDI : 13/12/2022</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Duo de saucisses (chipolatas, merguez)  sce tomate et ses petits pois à la Française Fromage blanc sucré</p>
<p>JEUDI : 01/12/2022</p> <p> Velouté de courgettes</p> <p>Boulette végétale  à la provençale et sa semoule aux petits légumes Liégeois chocolat</p>	<p>JEUDI : 08/12/2022</p> <p>Aiguillettes de colin  sce beurre blanc, duo de courgettes et riz pilaf Bonbel Banane</p>	<p>JEUDI : 15/12/2022</p> <p>REPAS DE NOEL</p> <p></p>
<p>VENDREDI : 02/12/2022</p> <p>Pané de filet de colin  sce crème, brisures choux fleur et riz blanc Gouda BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>VENDREDI : 09/12/2022</p> <p>Potage 8 légumes</p> <p>Cordon bleu de volaille  sce tomato grill et ses Pdt sautées Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/12/2022</p> <p> Croq fromage (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Edam Donut's sucré</p>

