















	<p><b>LUNDI : 09/01/2023</b></p> <p> Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p><b>Carbonade Flamande</b>  et ses frites Compote de pomme</p>	<p><b>LUNDI : 16/01/2023</b></p> <p><b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce tomato grill, haricots plats et Pdt sautées</p> <p>Gouda BIO  Pomme</p>
<p><b>MARDI : 03/01/2023</b></p> <p><b>Lasagne à la bolognaise</b>  Vache qui rit Orange</p>	<p><b>MARDI : 10/01/2023</b></p> <p> <b>Nuggets de blé (U.E)</b> sce tomate, dés de carottes et purée de Pdt</p> <p>Kiri BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b>MARDI : 17/01/2023</b></p> <p>Betteraves rouges au maïs</p> <p><b>Tortis à la carbonara</b>  et gruyère râpé Chocolat liégeois</p>
<p><b>JEUDI : 05/01/2023</b> Carottes râpées/olive</p> <p><b>Meunière de dos de colin</b>  sce beurre blanc, ratatouille et boulgour Yaourt nature sucré</p>	<p><b>JEUDI : 12/01/2023</b></p> <p><b>Filet de colin</b>  sce crème et son riz blanc Le « carré » fromage fondu à tartiner Clémentines</p>	<p><b>JEUDI : 19/01/2023</b> Velouté de Choux fleur</p> <p><b>Aiguillettes fish and chips de cabillaud (U.E)</b> (ketchup) et Pommes Dauphines Yaourt à boire</p>
<p><b>VENDREDI : 06/01/2023 (épiphanie)</b></p> <p><b>Rôti de porc</b>  sce tomate, courgettes à la tomate et Pdt rissolées Emmental Galette des rois à la pomme</p>	<p><b>VENDREDI : 13/01/2023</b> Potage tomate/vermicelles <b>Ravioli (U.E)</b> et gruyère râpé</p> <p>Petits suisses fruités BIO </p>	<p><b>VENDREDI : 20/01/2023</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b>  sce crème, petits pois carottes à la Française « Samos » à tartiner Cake marbré au chocolat</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 : 23/01/2023**

Pizza royale  
**Boulette de poulet (U.E)** scc couscous, légumes et semoule  
Yaourt à la vanille



**LUNDI : 30/01/2023**

**Steak haché**  scc poivre, petits pois et purée de Pdt  
Mimolette  
Clémentines

**LUNDI : 06/02/2023**

 **Sauté de porc des Flandres**  à l'Espagnol,  
petits légumes et semoule  
Bonbel  
Ananas au sirop


**MARDI : 24/01/2023**

**Cubes de colin aux 3 céréales**  scc béarnaise  
et son riz aux petits légumes  
Edam BIO   
Tarte aux pommes

**MARDI : 31/01/2023**

Concombres à la crème/olive  
**Rôti de dinde**  scc forestière et ses fusilli  
Velouté fruit


**MARDI : 07/02/2023**

**Rondo à la tomate (U.E)**, salsifis et Toast de Pdt  
Fromage Frais à tartiner   
Gaufre Bourdon au chocolat


**JEUDI : 26/01/2023**

   
**Galette végétale**  scc tomate, coquillettes et gruyère râpé  
Chanteneige à tartiner  
Compote pomme/fraise



**JEUDI : 02/02/2023**

Velouté de céleri  
**Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E)** et Laitue  
Crème dessert au chocolat BIO 

**JEUDI : 09/02/2023**

Velouté de carottes  
**Nuggets de volaille (U.E)** (ketchup) et ses frites  
Yaourt nature sucré BIO 

**VENDREDI : 27/01/2023**

Velouté de légumes  
**Filet de poulet**  façon basquaise et Pdt rissolées  
Yaourt aromatisé aux fruits BIO 

**VENDREDI : 03/02/2023**

**Brochette de poisson meunière**  scc crème  
et son riz à la tomate  
Vache qui rit BIO   
Beignet à la pomme

**VENDREDI : 10/02/2023**

  
Duo de crudités/cornichons  
**Omelette**  scc fromage, tortis et gruyère râpé  
Moelleux à la framboise

