

LUNDI : 27/02/2023 Macedoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise (U.E) Velouté fruité	LUNDI : 06/03/2023 Carottes râpées/olives  et gruyère râpé Tortis à la bolognaise Cake marbré au chocolat	LUNDI : 13/03/2023 Betteraves rouges/tomate  et ses frites Carbonade Flamande Yaourt aromatisé aux fruits
MARDI : 28/02/2023 Rissollette de porc (U.E) sce tomate, haricots verts et Pdt sautées Vache qui rit BIO  Orange	MARDI : 07/03/2023  Nuggets de blé (U.E) sce tomato grill, carottes rondelles et purée de Pdt Gouda Yaourt à la vanille BIO 	MARDI : 14/03/2023  Filet de coïin sce béarnaise, juliennes de légumes et riz blanc Chantailou ail et fines herbes Liégeois chocolat
JEUDI : 02/03/2023  Sauté de poulet à la crème sce tomate, ratatouille et semoule Emental Yaourt nature sucré	JEUDI : 09/03/2023 Velouté de 8 légumes Lasagne au saumon (U.E)/Laitue Donut's sucré	JEUDI : 16/03/2023  Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de légumes Kiri BIO  Tarte au flan
VENDREDI : 03/03/2023 Potage tomate/vermicelles  Meunière de poisson la tomate Muffins aux pépites de chocolat	VENDREDI : 10/03/2023 Boulette de poulet (U.E) sce crème, légumes couscous et trio de céréales Edam BIO  Pomme	VENDREDI : 17/03/2023 Velouté de potiron  Saucisse de Toulouse saïfïis au beurre et semoule Pêches au sirop

*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)

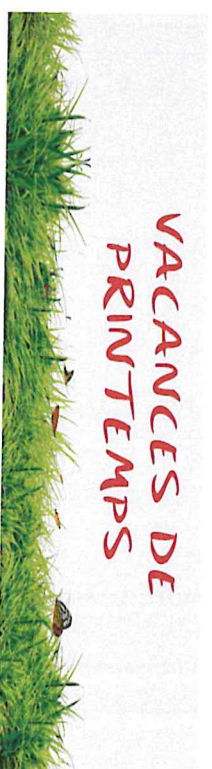
LUNDI : 20/03/2023 Céleri rémoulade/tomate Filet de hocky pané  sce crème et son blé à la tomate Eclair à la vanille	LUNDI : 27/03/2023 Cordon bleu  sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées St Paulin BIO  Flamby caramel	LUNDI : 03/04/2023 Cervelas/cornichons Burger de veau (U.E) sce chasseur, haricots plats et Pdt rosti Novly vanille
MARDI : 21/03/2023  sce tomate, haricots verts et Toast de Pdt Chanteneige BIO  Yaourt à boire	MARDI : 28/03/2023 Crêpe au fromage  à l'Espagnol, duo de courgettes et semoule Compote de pomme	MARDI : 04/04/2023 Pâtes à la carbonara Saumon  et gruyère râpé Rondelé BIO  Donut's au chocolat
JEUDI : 23/03/2023 Velouté de choux fleur  sce forestière et purée de Pdt Yaourt nature sucré BIO 	JEUDI : 30/03/2023 Velouté de 8 légumes Nuggets de poisson (U.E) (Ketchup) et ses pommes pins Mousse au chocolat	JEUDI : 06/04/2023  Potage tomate/vermicelles Galette végétale  (ketchup) et ses frites Pomme
VENDREDI : 24/03/2023  Tortis aux légumes (Facon carbonara)  et gruyère râpé Rondelé nature Gaufre nature « Boudon »	VENDREDI : 31/03/2023 Croissant jambon/fromage (U.E) et Laitue St Moret BIO  Tarte aux pommes	VENDREDI : 07/04/2023 Duo de saucisses (chipolatas/merquez)  sce tomate, ratatouille et boulgour Camembert Choux au chocolat

*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 fournie à votre établissement pour affichage

LUNDI : 10/04/2023  Rosbeef sce poivre, petits pois et Pdt sautées Petit moulé nature Crème dessert vanille
MARDI : 11/04/2023 Laitue/Maïs Ravioli (U.E) et gruyère râpé Salade de fruits
JEUDI : 13/04/2023 Concombres à la crème/olive Fish burger (U.E) (ketchup) et ses Pommes dauphines Bulgy aux fruits mixés
VENDREDI : 14/04/2023 Jambon blanc  et purée de Pdt Vache qui rit BIO  Moelleux à la Framboise



*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 fournie à votre établissement pour affichage)