



LUNDI : 01/05/2023

Un brin
de bonheur
pour le
1^{er} Mai

FERIE

LUNDI : 08/05/2023



FERIE

MARDI : 02/05/2023

Carottes râpées/olives
Cannellonis à la bolognaise (U.E)
Velouté fruits

MARDI : 09/05/2023

Sauté de poulet  à la crème, petits pois et Pdt rosti
Fromage frais à tartiner
Compote de pomme

JEUDI : 04/05/2023

Meunière de poisson  sce beurre blanc,
carottes rondelles et Pdt sautées
Vache qui rit BIO 
Ananas au sirop


JEUDI : 11/05/2023


Crêpe à la tomate
Nuggets de blé (U.E) (ketchup) et ses pommes pins
Yaourt à la vanille BIO 

VENDREDI : 05/05/2023

Tomate cerise
Rissollette de porc (U.E) sce tomate, coquillettes et
gruyère râpé
Muffins aux pépites de chocolat














VENDREDI : 12/05/2023

Chipolatas  sce provençale, ratatouille et
semoule
Emmental
Cake marbré 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.*

<p>LUNDI : 15/05/2023 Rondo tomate (U.E), courgettes à la tomate et riz blanc Kiri Tarte aux pommes</p>	<p>LUNDI : 22/05/2023 Laitue/maïs Lasagne au saumon (U.E) Mousse au chocolat</p>	<p>LUNDI : 29/05/2023  Bon lundi de Pentecôte: FERIE</p>
<p>MARDI : 16/05/2023 Macédoines de légumes/œuf dur Steak haché  sce poivre et ses frites Yaourt aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 23/05/2023 Filet de poulet  rôti sce crème et sa jardinière de légumes Chanteneige à tartiner BIO  Salade de fruits</p>	<p>MARDI : 30/05/2023 Mignonin de veau (U.E) sce forestière, petits pois carottes et purée de Pdt Petit moulé à tartiner Choux à la vanille</p>
<p>JEUDI : 18/05/2023  <i>C'est l'ascension.</i> FERIE</p>	<p>JEUDI : 25/05/2023 Quiche aux poireaux Boulette de bœuf (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Yaourt à boire à la Fraise</p>	<p>JEUDI : 01/06/2023 Betteraves rouges/tomate Pâtes à la bolognaise  et gruyère râpé Flamby caramel</p>
<p>VENDREDI : 19/05/2023  Menu végétarien DE L'ASCENSION CONGES</p>	<p>VENDREDI : 26/05/2023  Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé St Moret BIO  Donut's sucré</p>	<p>VENDREDI : 02/06/2023 Cordon bleu  sce tomate et ses Pdt sautées Edam BIO  Fraises au sucre</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.

<p>LUNDI : 05/06/2023</p> <p> Duo de crudités/olives</p> <p> Omelette sœuce fromage, fusilli et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>LUNDI : 12/06/2023</p> <p>Croissant jambon/fromage (U.E) et laitue</p> <p>Vache qui rit BIO  Tarte au flan</p>	<p>LUNDI : 19/06/2023</p> <p>Bourguignon,  carottes rondelles et Pdt rissolées Cantafras à tartiner Beignet aux pommes</p>
<p>MARDI : 06/06/2023</p> <p> Pané de filet de hocky sœuce tomate et son riz aux petits légumes</p> <p>Gouda BIO  Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>MARDI : 13/06/2023</p> <p>Repas Froid Crêpe jambon/fromage</p> <p> Jambon blanc et sa salade de Pdt maison Novly vanille</p>	<p>MARDI : 20/06/2023</p> <p> Tomate cerise</p> <p> Galette végétale sœuce tomate, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à la vanille BIO (les 2 vaches) </p>
<p>JEUDI : 08/06/2023</p> <p>Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites Chantailou à tartiner Melon</p>	<p>JEUDI : 15/06/2023</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sœuce crème, salsifis au beurre et trio de céréales Camembert</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>	<p>JEUDI : 22/06/2023</p> <p> Filet de colin sœuce beurre blanc, juliennes de légumes et riz blanc Fromage à tartiner « le carré » Compote de pomme</p>
<p>VENDREDI : 09/06/2023</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p> Rôti de dinde sœuce forestière, haricots verts et toast de Pdt</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/06/2023</p> <p>Concombres à la crème/olives</p> <p>Nuggets de poisson (U.E) sœuce tomate et son riz aux poivrons Banane</p>	<p>VENDREDI : 23/06/2023</p> <p>Melon</p> <p> Saucisse de Toulouse sœuce provençale et ses petits pois carottes à la Française Eclair 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.*

<p>LUNDI : 26/06/2023 Burger de veau (U.E) scc crème, haricots plats et boulgour</p> <p>St Paulin BIO  Abricot</p>	<p>LUNDI : 03/07/2023 Repas Froid Pizza royale</p> <p> Charcuterie/cornichons (Mortadelle, salami, saucisson à l'ail), carottes râpées et taboulé Liégeois vanille</p>	
<p>MARDI : 27/06/2023 Macédoines de légumes/olives</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Petits suisses fruités</p>	<p>MARDI : 04/07/2023 Brochette de poisson panée (U.E) scc tomato grill, carottes rondelles et riz blanc Mimolette Abricot</p>	
<p>JEUDI : 29/06/2023 Nuggets de poulet  (ketchup) et ses frites Kiri Moelleux à la Framboise</p>	<p>JEUDI : 06/07/2023  Laitue/maïs</p> <p> Lasagne de légumes du sud Donut's au chocolat</p>	
<p>VENDREDI : 30/06/2023 Haricots verts vinaigrette/tomate cerise</p> <p>Meunière de colin  scc provençale et son blé à la tomate Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI : 07/07/2023 Cheeseburger (U.E) (ketchup) et ses potatoes Croclait à tartiner BIO  Pêches</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.*