



	<p>LUNDI : 04/09/2023</p> <p>Cordon bleu  sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées Vache qui rit Prunes</p>	<p>LUNDI : 11/09/2023</p> <p>Steak haché  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Chanteneige à tartiner Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p>MARDI : 05/09/2023</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p>Pané de filet de poisson blanc  sce beurre blanc et son riz blanc Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>MARDI : 12/09/2023</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Jambon blanc  sce ketchup et ses frites Petits suisses BIO </p>
	<p>JEUDI : 07/09/2023</p> <p>Paupiette de veau  sce forestière, ratatouille et semoule Kiri BIO  Compote de pomme</p>	<p>JEUDI : 14/09/2023</p> <p>Meunière de poisson  sce tomate, petits légumes et boulgour St Moret BIO  Cake marbré au chocolat</p>
	<p>VENDREDI : 08/09/2023</p> <p>Melon</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>VENDREDI : 15/09/2023</p> <p></p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p>Omelette  sce fromage, farfalles et gruyère râpé 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.*

**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 : 18/09/2023</p> <p>Rôti de dinde  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Emmental Nectarine</p>	<p>LUNDI : 25/09/2023</p> <p>Sauté de porc  à la crème et ses frites Cantafrais à tartiner Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>LUNDI : 02/10/2023</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Rondelé nature Ananas au sirop</p>
<p>MARDI : 19/09/2023</p> <p>Duo de crudités/olives Croq œuf/jambon (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 26/09/2023</p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt rissolées Velouté fruit</p>	<p>MARDI : 03/10/2023</p> <p>Rosbeef  sce poivre, duo de carottes et Purée de Pdt Yaourt nature sucré</p>
<p>JEUDI : 21/09/2023</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce couscous, légumes couscous et semoule Petit moulé nature Choux au chocolat</p>	<p>JEUDI : 28/09/2023</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt aux fruits BIO </p>	<p>JEUDI : 05/10/2023</p> <p>Rondo à la tomate (U.E), et son riz aux poivrons Edam BIO  Tarte aux pommes</p>
<p>VENDREDI : 22/09/2023</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Filet de colin  sce béarnaise, courgette à la tomate et riz pilaf Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI : 29/09/2023</p> <p>Chipolatas  sce tomate, et ses petits pois à la Française Emmental BIO  Pomme</p>	<p>VENDREDI : 06/10/2023</p> <p>Céleri rémoulade/olive Pâtes à la bolognaise  et gruyère râpé 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)*

	<p>LUNDI : 16/10/2023</p> <p>Pizza royale</p>
<p>LUNDI : 09/10/2023 Menu Chti</p> <p>Sauté de bœuf façon carbonade , carottes rondelles et Pdt rissoles Camembert Tarte au flan</p> 	<p>Filet de poulet  rôti et sa jardinière de légumes Flamby caramel</p>
<p>MARDI : 10/10/2023 Mesclun de salade Ravioli (U.E) et gruyère râpé Banane</p>	<p>MARDI : 17/10/2023 Rissolette de porc (U.E) sœ tomate, ratatouille et semoule</p> <p>Croq lait à tartiner BIO  Mousse au chocolat</p>
<p>JEUDI : 12/10/2023 Menu découverte</p> <p>Blanquette de volaille  sœ blanche, salsifis au beurre et trio de céréales Kiri au chèvre Crumble pomme/poire</p>	<p>JEUDI : 19/10/2023 Macédoines de légumes/tomate</p> <p>Paupiette de saumon  sœ béarnaise et son riz pilaf Compote de pomme</p>
<p>VENDREDI : 13/10/2023</p>  <p>Concombres à la crème/olive Nuggets de blé (U.E) (ketchup) et ses pommes pins Novly chocolat</p>	<p>VENDREDI : 20/10/2023 Potatoes burger (U.E) et haricots verts Chantailou à tartiner Raisins</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,*