



















<p>LUNDI : 08/01/2024 Carottes râpées/olive</p> <p>Cordon bleu  sce ketchup et ses Pdt sautées</p>  <p>Galette des rois à la pomme</p>	<p>LUNDI : 15/01/2024 Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p>Steak haché  sce poivre et ses Pdt rissolées</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 22/01/2024</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce tomato grill, haricots verts et Pdt Toast</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>MARDI : 09/01/2024</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Vache qui rit Clémentines</p>	<p>MARDI : 16/01/2024</p>  <p>Nuggets de blé (U.E) sce tomate, carottes rondelles et semoule</p> <p>Kiri BIO </p> <p>Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>MARDI : 23/01/2024</p> <p>Betteraves rouges au maïs</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à boire</p>
<p>JEUDI : 11/01/2024</p> <p>Meunière de dos de colin  sce beurre blanc, ratatouille et boulgour</p> <p>St Moret BIO </p> <p>Cake marbré au chocolat</p>	<p>JEUDI : 18/01/2024 Potage tomate/vermicelles</p> <p>Jambon blanc  (Ketchup) et ses frites</p> <p>Petits suisses fruités</p>	<p>JEUDI : 25/01/2024 Croquette de poisson ail et fines herbes(U.E) sce tomate, salsifis au beurre et Ebly</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Orange</p>
<p>VENDREDI : 12/01/2024 Potage 8 légumes</p> <p>Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et Laitue</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>	<p>VENDREDI : 19/01/2024</p> <p>Pané de filet de colin  sce crème et son riz aux petits légumes</p> <p>St Bricet à tartiner BIO </p> <p>Pomme</p>	<p>VENDREDI : 26/01/2024 Velouté de carottes au kiri</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce crème et son trio de céréales</p> <p>Yaourt nature sucré</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 : 29/01/2024</p> <p> </p> <p>Duo de crudités/olive</p> <p> Galette végétale sce tomate et ses Pommes forestines</p> <p>Le Yaourt Fermier « d'Anne Lise et Quentin » (Fruits)</p>	<p>LUNDI : 05/02/2024</p> <p>Rissolette de porc (U.E) sce tomate, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 12/02/2024</p> <p> </p> <p>Sauté de porc des Flandres à la provençal, petits légumes et semoule</p> <p>Bonbel</p> <p>Ananas au sirop</p>
<p>MARDI : 30/01/2024</p> <p></p> <p>Cubes de colin aux 3 céréales</p> <p>sce béarnaise, ratatouille et riz pilaf</p> <p>Fromage à tartiner « le carré »</p> <p>Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 06/02/2024</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p> Tortis à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>MARDI : 13/02/2024</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Rondo à la tomate (U.E), gratin de courgette à la tomate et riz aux poivrons</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
<p>JEUDI : 01/02/2024</p> <p>Velouté de potiron à la vache qui rit</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce couscous, légumes et semoule</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>JEUDI : 08/02/2024</p> <p> Paupiette de saumon sce océane, jeunes carottes et riz blanc</p> <p>Kiri</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>JEUDI : 15/02/2024</p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Croissant jambon/fromage (U.E) et son mélange salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>VENDREDI : 02/02/2024</p> <p> Filet de poulet façon basquaise, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Clémentines</p>	<p>VENDREDI : 09/02/2024</p> <p>Velouté de courgette au boursin</p> <p>Nuggets de volaille (U.E) (ketchup) et ses frites</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/02/2024</p> <p> </p> <p>Omelette sce à l'Espagnol, farfalles et gruyère râpée</p> <p>Fromage Frais à tartiner BIO </p> <p>Moelleux à la Framboise</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 : 19/02/2024

Chausson de volaille à la bolognaise  sce crème,
jeunes carottes et Pdt rissolées
Camembert
Choux à la vanille

MARDI : 20/02/2024

Taboulé/olives
Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes
et gruyère râpé
Velouté fruit

JEUDI : 22/02/2024

Brochette de poisson meunière  sce
béarnaise, brisure de choux fleur et boulgour

St Bricet BIO 
Banane

VENDREDI : 23/02/2024

Potage tomate/vermicelles
Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Petits suisses fruités BIO 



**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)*