
















<p>LUNDI : 11/03/2024 Macédoines de légumes/œufs durs Nuggets de volaille (U.E) sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruité</p>	<p>LUNDI : 18/03/2024 Carottes râpées/olives Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Cake marbré au chocolat</p>	<p>LUNDI : 25/03/2024 Betteraves rouges/tomate Tenders de filet de colin  sce ketchup et ses Pdt rissolées Yaourt à boire à la Fraîse</p>
<p>MARDI : 12/03/2024 Boulette de bœuf (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>MARDI : 19/03/2024 Filet de colin  sce beurre blanc et son riz aux petits légumes Kiri Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 26/03/2024 Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé St Moret BIO  Choux à la vanille</p>
<p>JEUDI : 14/03/2024 Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Toast de Pdt Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 21/03/2024  Velouté de légumes Croq fromage  sce tomato grill et son trio de céréales Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>JEUDI : 28/03/2024 Alouette de bœuf  sce poivre, carottes rondelles et boulgour Gouda Tarte aux pommes</p>
<p>VENDREDI : 15/03/2024 Potage tomate/vermicelles Meunière de poisson  sce béarnaise et son riz blanc Yaourt nature sucré</p>	<p>VENDREDI : 22/03/2024 Steak haché de veau (U.E) sce chasseur, haricots verts et Pdt rosti Edam BIO  Pomme</p>	<p>VENDREDI : 29/03/2024 Velouté de choux fleur Filet de poulet  à la crème et ses frites Liégeois 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)

<p>LUNDI : 01/04/2024 FERIE</p>  <p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>LUNDI : 08/04/2024 Duo de crudités/olives Rondo à la tomate (U.E) et son riz aux poivrons Tarte au flan</p>	<p>LUNDI : 15/04/2024</p>  <p>Bœuf bourguignon, carottes rondelles et Pdt rissolées St Bricet Eclair à la vanille</p>
<p>MARDI : 02/04/2024</p>  <p>Cordon bleu sce tomate, petits pois et purée de Pdt Chanteneige BIO  Compote de pomme</p>	<p>MARDI : 09/04/2024</p>  <p>Emincé de poulet rôti sce forestière, ratatouille et semoule Camembert Pomme</p>	<p>MARDI : 16/04/2024</p>  <p>Pizza tomate Aiguillettes de saumon sce crème et son riz blanc Flamby caramel</p>
<p>JEUDI : 04/04/2024 Saucisson à l'ail/cornichons Crêpe fourrée jambon/fromage/champignons (U.E) et son mélange de salade Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI : 11/04/2024 Velouté de poireaux au kiri Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Crème dessert chocolat</p>	<p>JEUDI : 18/04/2024</p>  <p>Omelette  sce à l'Espagnol, farfalles et gruyère râpé Mimolette Orange</p>
<p>VENDREDI : 05/04/2024</p>  <p>Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé Rondelé nature Beignet au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 12/04/2024</p>  <p>Steak haché sce poivre, tortis aux légumes et gruyère râpé Fromage frais à tartiner BIO  Fruits au sirop</p>	<p>VENDREDI : 19/04/2024 Potage tomate/vermicelles Cheeseburger (U.E) et potatoes Yaourt aux fruits BIO </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.

