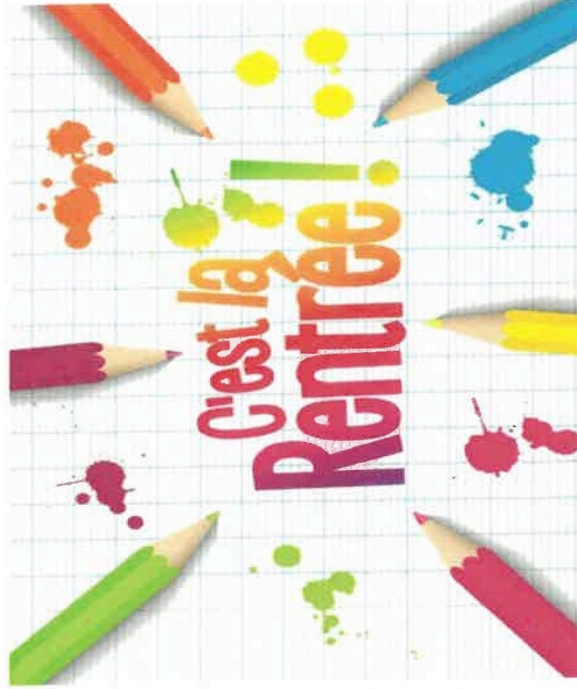




	LUNDI : 06/05/2024 Carottes râpées/olive  Chausson de volaille à la bolognaise sce tomate et ses Pdt sautées Yaourt nature sucré	LUNDI : 13/05/2024 Macédoines de légumes/œuf dur  Saucisse de Toulouse coquillettes et gruyère râpé Yaourt BIO à la vanille 
	MARDI : 07/05/2024 Mignonin de veau (U.E) sce forestière, dés de carottes et boulgour Vache qui rit Muffins aux pépites de chocolat	MARDI : 14/05/2024  Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate, petits pois et Pdt risolées Emmental Pomme
	JEUDI : 09/05/2024  FERIE	JEUDI : 16/05/2024  Meunière de poisson riz aux petits légumes St Bricet à tartiner BIO  Cake nature
	 VENDREDI : 10/05/2024  CONGES	 VENDREDI : 17/05/2024 Betteraves rouges/tomate  Steak haché sce poivre et ses frites Flamby caramel

**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.*

LUNDI : 20/05/2024 Bon lundi de Pentecôte:  FERIE	LUNDI : 27/05/2024 Paupiette de dinde (U.E) scc tomate, petits pois carottes et Pdt sautées  St Moret BIO Orange	LUNDI : 03/06/2024 Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et Ebly Fromage à tartiner « le carré »  Crêpe fourrée aux fruits rouges BIO
MARDI : 21/05/2024 Duo de crudités/olive  Tortis à la carbonara et gruyère râpé  Yaourt aromatisé aux fruits BIO	MARDI : 28/05/2024 Œufs durs/mayo/olive  Pané de filet de hocky riz blanc Novly chocolat	MARDI : 04/06/2024 Perles légumières/cornichons  Jambon blanc et sa purée de Pdt Liégeois au chocolat
JEUDI : 23/05/2024  Filet de poulet scc rôti et sa jardinière de légumes Kiri Eclair à la vanille	JEUDI : 30/05/2024 Boulette de bœuf (U.E) scc piquante, ratatouille et semoule Edam Donut's sucré	JEUDI : 06/06/2024 Pizza royale  Blanquette de dinde scc crème, tortis et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise
VENDREDI : 24/05/2024 Cervelas/cornichons Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et son mélange de salade Mousse au chocolat	VENDREDI : 31/05/2024  Concombres à la crème/tomate Nuggets de blé (U.E) scc ketchup et ses pommes forestines Petits suisses aux fruits BIO	VENDREDI : 07/06/2024 Rissollette de veau (U.E) scc crème, haricots beurre et Pdt rosti  Gouda BIO Compote de pomme

***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.**

LUNDI : 10/06/2024  Laitue/maïs Lasagne de légumes du sud Crème dessert au chocolat	LUNDI : 17/06/2024  Bœuf Miroton, jeunes carottes et Toast de Pdt Mimolette Tarte au Flan	LUNDI : 24/06/2024  Paupiette de saumon sce beurre blanc, courgettes à la tomate et riz aux poivrons Gouda Abricot
MARDI : 11/06/2024  Duo de saucisses (chipolatas, Merguez) sce tomate, légumes couscous et boulgour  Chanteneige BIO AB Beignet aux pommes	MARDI : 18/06/2024  Céleri rémoulade/olive  Tortis à la bolognaise et gruyère râpé Fraises au sucre	MARDI : 25/06/2024 Quiche Lorraine Burger de veau (U.E) sce Normande, haricots plats et Pdt sautées Liégeois vanille
JEUDI : 13/06/2024 Nuggets de poulet (U.E) sce ketchup et ses frites Camembert Melon	JEUDI : 20/06/2024  Meunière de dos de colin sce blanche, julienne de légumes et trio de céréales  Vache qui rit BIO AB Cake marbré au chocolat	JEUDI : 27/06/2024  Macédoines de légumes/tomate  Omelette sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte grillée aux pommes
VENDREDI : 14/06/2024  Haricots verts vinaigrette/tomate Steak de thon sce provençale et son riz pilaf Velouté fruit	VENDREDI : 21/06/2024 Repas Froid  Crêpe jambon/fromage  Jambon fumé, carottes râpées et taboulé oriental Bulgy aux fruits mixés	VENDREDI : 28/06/2024 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, petits pois carottes et purée de Pdt Tartare ail/fines herbes Compote de pomme

*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.

LUNDI : 01/07/2024

Repas Froid

Feuilleté Fromage



Rôti de dinde, lanières de betteraves et salade
de Pdt Maison



Yaourt nature sucré BIO

MARDI : 02/07/2024

Tenders de filet de colin



son riz aux petits légumes

Tomme Blanche

Pêches



sce tomato grill et

JEUDI : 04/07/2024

Rissollette de porc (U.E) sce crème, ratatouille et

semoule



Croclait à tartiner BIO

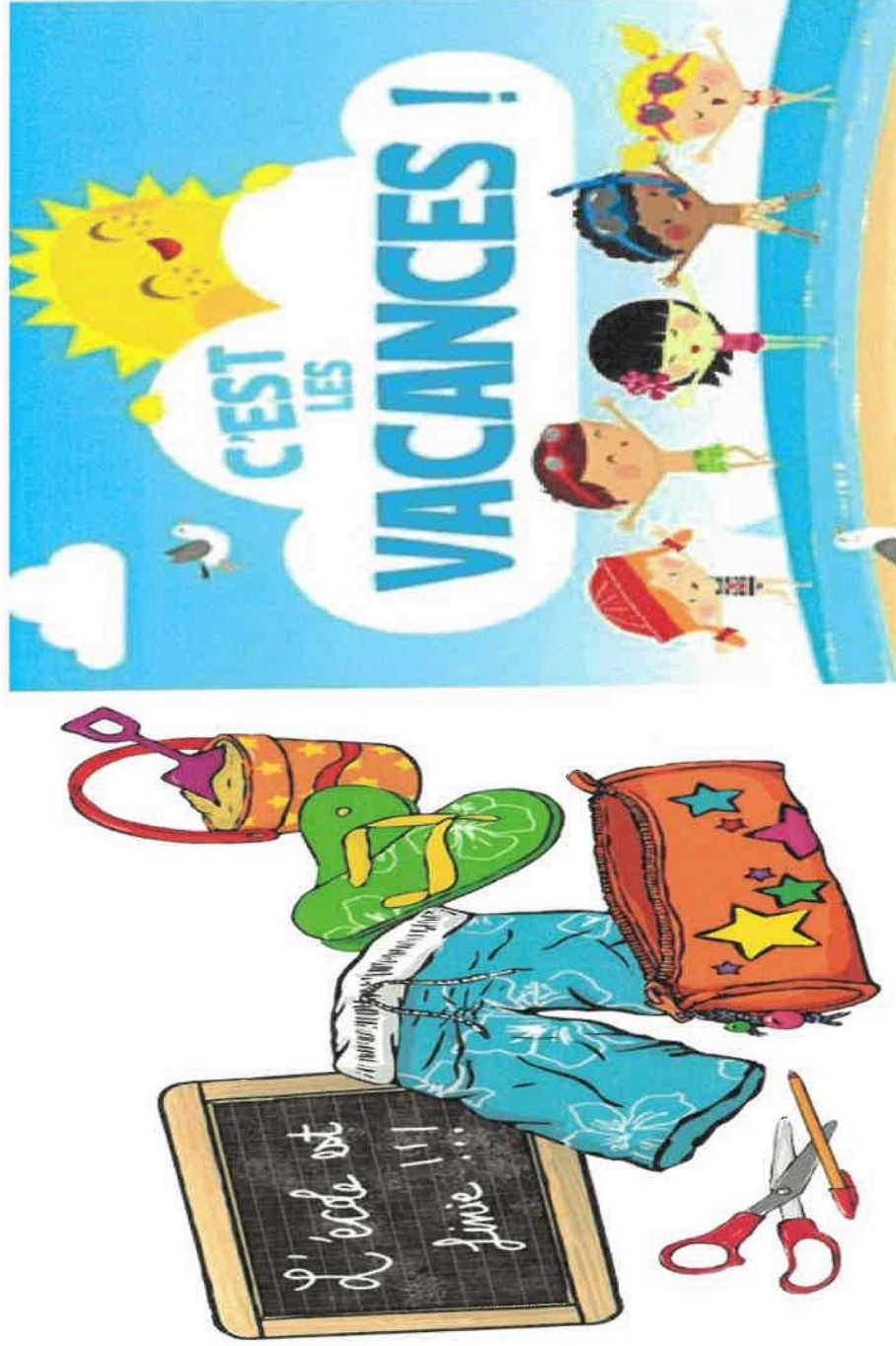
Choux à la vanille

VENDREDI : 05/07/2024

Melon

Cheeseburger (U.E) sce ketchup et ses Pdt rosti

Novly vanille



*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.