YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



MARDI : 01/09/2026

Nuggets de poulet sce ketchup et ses Pdt rissolées
Edam
Muffins aux pépites de chocolat

LUNDI : 07/09/2026

Rissolette de veau (U.E) sce crème, petits pois et Pdt rosti
Gouda
Pêches

MARDI : 08/09/2026

Menu VÉGÉTARIEN

Carottes râpées/olive

Omelette sce provençale, tortis et gruyère râpé

Petits suisses BIO

JEUDI : 03/09/2026

Steak haché de veau haché (U.E) sce crème, ratatouille et semoule
Kiri
Compote de pomme

JEUDI : 10/09/2026

Meunière de poisson sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc

St Moret BIO
Cake marbré au chocolat

VENDREDI : 04/09/2026

Melon

Jambon fumé , coquillettes et gruyère râpé

Yaourt nature sucré BIO

VENDREDI : 11/09/2026

Tomate cerise

Steak haché sce ketchup et ses frites
Liégeois 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.*

**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)*

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 14/09/2026 Crêpe au fromage **Filet de poulet** sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert caramel	**LUNDI : 21/09/2026** **Boulette de poulet (U.E)** sce tomate, légumes couscous et semoule Tomme blanche Brownie au chocolat	**LUNDI : 28/09/2026** **Jambon blanc** sce ketchup et ses frites Délice de Camembert Salade de fruits frais
MARDI : 15/09/2026 **Saucisse de Strasbourg** , coquillettes et gruyère râpée Edam BIO Nectarine	**MARDI : 22/09/2026** **Brochette de poisson meunière** sce crème , bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Prunes	**MARDI : 29/09/2026** Macédoines de légumes/tomate **Emincé de poulet rôti** sce boursin et ses coquillettes Liégeois au chocolat BIO
JEUDI : 17/09/2026 **Paupiette de dinde (U.E)** sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO Tarte au flan	**JEUDI : 24/09/2026** Menu VÉGÉTARIEN **Pizza tomatée/fromage (U.E)** et sa laitue Mousse au chocolat **Briquette de Jus de pomme**	**JEUDI : 01/10/2026** **Poissonnette croustillante au fromage** sce tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO Grillé à la pomme
VENDREDI : 18/09/2026 Œufs durs/mayo/tomate **Filet de merlu façon fish and chips** sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	**VENDREDI : 25/09/2026** Betteraves rouges/olive Tortis **à la carbonara** et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise BIO	**VENDREDI : 02/10/2026** Salade Mélangée **Lasagne à la bolognaise (U.E)** Crème dessert 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.*

**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*

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 05/10/2026 Menu VEGETARIEN Céleri rémoulade/olive **Pané moelleux au gouda (U.E)** sce tomate et ses Pdt rissolées Yaourt à la vanille BIO AB	LA SEMAINE DU GOÛT **LUNDI : 12/10/2026** **Menu découverte** **Carbonade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux oignons** **Mimolette** **Crêpe au sucre**
MARDI : 06/10/2026 Roulade au jambon/cornichons **Quiche Lorraine** PORC FRANÇAIS et sa laitue Petit filous aux fruits	**MARDI : 13/10/2026** Carottes râpées/olive **Ravioli (U.E)** et gruyère râpé Raisins
JEUDI : 08/10/2026 **Saucisse de Toulouse** PORC FRANÇAIS sce moutarde, dés de carottes et pommes forestines Chanteneige fouetté BIO AB Pomme	**JEUDI : 15/10/2026** **Menu découverte** **Aiguillette de poulet rôtie** VOLAILLE FRANÇAISE **sce maroilles et ses petits pois à la française** **Délice de chèvre** **Segment d'orange au sirop**
VENDREDI : 09/10/2026 **Gratin de Pdt au thon et petits légumes** PÊCHE DURABLE MSC Cantal Muffins au chocolat	**VENDREDI : 16/10/2026** **Nuggets de poisson (U.E)** sce ketchup et son riz blanc Beignet au chocolat **Briquette de Jus 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.

*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)