















	<p>LUNDI : 09/01/2023</p> <p> Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p>Carbonade Flamande  et ses frites Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 16/01/2023</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce tomato grill, haricots plats et Pdt sautées</p> <p>Gouda BIO  Pomme</p>
<p>MARDI : 03/01/2023</p> <p>Lasagne à la bolognaise  Vache qui rit Orange</p>	<p>MARDI : 10/01/2023</p> <p> Nuggets de blé (U.E) sce tomate, dés de carottes et purée de Pdt</p> <p>Kiri BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>MARDI : 17/01/2023</p> <p>Betteraves rouges au maïs</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Chocolat liégeois</p>
<p>JEUDI : 05/01/2023 Carottes râpées/olive</p> <p>Meunière de dos de colin  sce beurre blanc, ratatouille et boulgour Yaourt nature sucré</p>	<p>JEUDI : 12/01/2023</p> <p>Filet de colin  sce crème et son riz blanc Le « carré » fromage fondu à tartiner Clémentines</p>	<p>JEUDI : 19/01/2023 Velouté de Choux fleur</p> <p>Aiguillettes fish and chips de cabillaud (U.E) (ketchup) et Pommes Dauphines Yaourt à boire</p>
<p>VENDREDI : 06/01/2023 (épiphanie)</p> <p>Rôti de porc  sce tomate, courgettes à la tomate et Pdt rissolées Emmental Galette des rois à la pomme</p>	<p>VENDREDI : 13/01/2023 Potage tomate/vermicelles Ravioli (U.E) et gruyère râpé</p> <p>Petits suisses fruités BIO </p>	<p>VENDREDI : 20/01/2023</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce crème, petits pois carottes à la Française « Samos » à tartiner Cake marbré au 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)



LUNDI : 23/01/2023

Pizza royale
Boulette de poulet (U.E) sce couscous, légumes et semoule
Yaourt à la vanille



LUNDI : 30/01/2023

Steak haché  sce poivre, petits pois et purée de Pdt
Mimolette
Clémentines

LUNDI : 06/02/2023

 **Sauté de porc des Flandres**  à l'Espagnol,
petits légumes et semoule
Bonbel
Ananas au sirop


MARDI : 24/01/2023

Cubes de colin aux 3 céréales  sce béarnaise
et son riz aux petits légumes
Edam BIO 
Tarte aux pommes

MARDI : 31/01/2023

Concombres à la crème/olive
Rôti de dinde  sce forestière et ses fusilli
Velouté fruit


MARDI : 07/02/2023

Rondo à la tomate (U.E), salsifis et Toast de Pdt
Fromage Frais à tartiner 
Gaufre Bourdon au chocolat


JEUDI : 26/01/2023

 
Galette végétale  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé
Chanteneige à tartiner
Compote pomme/fraise



JEUDI : 02/02/2023

Velouté de céleri
Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et Laitue
Crème dessert au chocolat BIO 


JEUDI : 09/02/2023

Velouté de carottes
Nuggets de volaille (U.E) (ketchup) et ses frites
Yaourt nature sucré BIO 

VENDREDI : 27/01/2023

Velouté de légumes
Filet de poulet  façon basquaise et Pdt rissolées
Yaourt aromatisé aux fruits BIO 

VENDREDI : 03/02/2023

Brochette de poisson meunière  sce crème
et son riz à la tomate
Vache qui rit BIO 
Beignet à la pomme

VENDREDI : 10/02/2023


Duo de crudités/cornichons
Omelette  sce fromage, tortis et gruyère râpé
Moelleux à la framboise

