





	<p>LUNDI : 26/04/2021 Crêpe tomate mozzarella Steak haché sce poivre, carottes rondelles et purée de Pdt Orange</p> 	<p>LUNDI : 03/05/2021 Filet de poulet rôti et sa jardinière de légumes Rondelé nature Salade de fruits</p>
	<p>MARDI : 27/04/2021</p>  <p>Crousti fromage sce tomate, poêlée de petits légumes et mélange céréales Edam Cake marbré au chocolat</p>	<p>MARDI : 04/05/2021 Céleri rémoulade/tomate Rôti de porc au curry, légumes couscous et semoule Bulgy aux fruits mixés</p> 
	<p>JEUDI : 29/04/2021 Pané de filet de thon sce beurre blanc, brisure de choux fleur et son riz blanc Cantal Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 06/05/2021 Menu découverte Velouté de légumes du soleil Quenelle de volaille à la sauce blanche, jeunes carottes et son riz pilaf Yaourt à boire à la fraise</p>
	<p> VENDREDI : 30/04/2021 Velouté de courgettes à la vache qui rit Duo de saucisses (chipolatas, merguez) sce moutarde, petits pois et Toast de Pdt Liégeois chocolat</p>	<p> VENDREDI : 07/05/2021 Filet de poisson meunière sce crustacés, ratatouille et blé Port salut Tarte aux pommes</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.*






<p><u>LUNDI</u> : 10/05/2021</p> <p>Carottes râpées/tomate Cannellonis à la bolognaise (U.E) Yaourt aromatisé</p>	<p><u>LUNDI</u> : 17/05/2021</p>  <p>Omelette sce fromage, duo de carottes et coquillettes</p> <p>Gouda BIO  Petits suisses fruités</p>	<p><u>LUNDI</u> : 24/05/2021</p>  <p>FERIE</p>
<p><u>MARDI</u> : 11/05/2021</p> <p>Cordon bleu sce tomate, petits pois et Pdt rissolées Vache qui rit Pomme</p>	<p><u>MARDI</u> : 18/05/2021</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Pané de cube de colin d'alaska aux 3 céréales sce beurre blanc et son riz blanc Yaourt nature sucré</p>	<p><u>MARDI</u> : 25/05/2021</p> <p>Feuilleté à la bolognaise Brochette de mini saucisses (chipolatas, merguez), ratatouille et semoule Compote de pomme</p>
<p><u>JEUDI</u> : 13/05/2021</p>  <p>FERIE</p>	<p><u>JEUDI</u> : 20/05/2021</p> <p>Rôti de dinde sce crème, haricots verts et purée de Pdt Fromage frais à tartiner Brownie au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 27/05/2021</p> <p>Repas Froid</p> <p>Thon mayo/pêches, salade niçoise Kiri Donut's sucré</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 14/05/2021</p>  <p>CONGES</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 21/05/2021</p> <p>Betteraves rouges/tomate Lamelles kébab et ses potatoes Fraises au sucre</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 28/05/2021</p> <p>Escalope de dinde viennoise sce tomato grill, poêlée de petits légumes et Pdt vapeur Mimolette Fromage blanc aux fruits</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.

<p><u>LUNDI</u> : 31/05/2021</p> <p>Sauté de poulet à la crème et ses petits pois carottes à la française Edam Mousse au chocolat</p>	<p><u>LUNDI</u> : 07/06/2021 Repas Froid</p> <p>Quiche Lorraine Jambon blanc, salade coleslaw et salade piémontaise Beignet à la pomme</p>	<p><u>LUNDI</u> : 14/06/2021</p> <p>Sauté de bœuf aux champignons, salsifis au beurre et Pdt rissolées Saint Paulin Nectarine</p> 
<p><u>MARDI</u> : 01/06/2021</p> <p>Tomate vinaigrette Steak haché sce poivre et ses frites fraîches Crème dessert vanille</p> 	<p><u>MARDI</u> : 08/06/2021</p> <p>Filet de colin sce océane, julienne de légumes et riz cantonnais Bonbel Liégeois chocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 15/06/2021</p>  <p>Laitue/mais Lasagne de légumes du sud Tarte au chocolat</p>
<p><u>JEUDI</u> : 03/06/2021</p> <p>Meunière de poisson sce béarnaise, gratin de courgettes à la tomate et riz blanc Tartare nature Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 10/06/2021</p> <p>Melon Tajine de poulet (boulettes) sce curry, légumes tajine et semoule Cake marbré au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 17/06/2021</p> <p>Samoussa de légumes Saucisse knack de porc sce tomate et purée de Pdt Salade de fruits</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 04/06/2021</p>  <p>Concombres à la crème/olives Crousti fromage sce tomate et ses tortis aux légumes Banane</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 11/06/2021</p> <p>Mignonin de veau à l'emmental (U.E) sce crème, légumes cordials et Pdt toast</p>  <p>Emmental BIO Flamby caramel</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 18/06/2021</p> <p>Rondo tomate sce poisson, carottes rondelles et riz pilaf P'tit Louis Petits filous aux fruits</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.*

LUNDI : 21/06/2021

Repas Froid

Saucisson à l'ail et sa tranche de rôti de bœuf (mayonnaise), choux fleur vinaigrette et son taboulé
 Babybel
 Novly chocolat



LUNDI : 28/06/2021

Sauté de porc à la flamande, trio de légumes et Pdt rosti
 Cantal jeune
 Crème dessert au chocolat



LUNDI : 05/07/2021

Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé
 Port salut
 Pêche



MARDI : 22/06/2021

Duo de crudités/tomate
 Escalope de poulet cornflakes sce tomate, farfalles et gruyère râpées
 Abricot

MARDI : 29/06/2021

Melon
 Pané de filet de thon sce crevettes, ratatouille et semoule
 Yaourt à boire à la fraise

MARDI : 06/07/2021

Œufs durs/mayo/tomate
 Filet de poulet rôti et sa jardinière de légumes
 Tarte au flan

JEUDI : 24/06/2021

Aiguillettes de saumon meunière sce béarnaise et son riz aux petits légumes
 Saint Bricet à tartiner
 Cookie géant au chocolat

JEUDI : 01/07/2021



Tortilla omelette aux oignons /Laitue

Vache qui rit BIO



Tarte au sucre



VENDREDI : 25/06/2021

Boulette de veau sce provençale, légumes couscous et trio de céréales
 Velouté fruit

REPAS ACCOMPAGNE DE JUS D'ORANGE



VENDREDI : 02/07/2021

Tomate vinaigrette
 Cheeseburger et ses frites fraîches
 Fraises au sucre



**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.*