



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



sce crème,

coquillettes et gryère 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 rissolées

Emmental

Pomme

JEUDI : 09/05/2024



FERIE

JEUDI : 16/05/2024

Meunière de poisson



sce beurre blanc et son

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



FERIE


LUNDI : 27/05/2024

Paupiette de dinde (U.E) sce 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  sce béarnaise et son
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  sce rôti et sa jardinière de
légumes
Kiri
Eclair à la vanille

JEUDI : 30/05/2024

Boulette de bœuf (U.E) sce piquante, ratatouille et
semoule
Edam
Donut's sucré


JEUDI : 06/06/2024

Pizza royale
Blanquette de dinde  sce 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) sce ketchup et ses pommes
forestines

VENDREDI : 07/06/2024














Rissolette de veau (U.E) sce crème, haricots
beurre et Pdt rosti
Gouda BIO 
Compote de pomme

Petits suisses aux fruits BIO 

**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.*

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

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  sce tomato grill et son riz aux petits légumes
Tomme Blanche
Pêches

JEUDI : 04/07/2024

Rissolette 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.*