



<p><u>LUNDI</u> : 06/01/2020 Cannellonis/laitue Vache qui rit Galette des rois</p>	<p><u>LUNDI</u> : 13/01/2020 Haricots verts vinaigrette/tomates Finger de poulet corn flakes sce tomate, ratatouille et semoule Orange</p>	<p><u>LUNDI</u> : 20/01/2020 Menu végétarien Samoussa de légumes Galette de Boulgour emmental sce tomate et ses Pdt rosti Petits suisses fruités</p>
<p><u>MARDI</u> : 07/01/2020 Escalope de dinde viennoise sce tomate, haricots verts et semoule Gouda BIO Muffins chocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 14/01/2020 Bœuf Bourguignon et ses frites fraîches Kiri Compote pomme/framboise</p>	<p><u>MARDI</u> : 21/01/2020 Nuggets de poisson sce ketchup et son riz cantonais Fromage frais à tartiner Donut's au chocolat</p>
<p><u>JEUDI</u> : 09/01/2020 Menu découverte  Potage choux fleur Aiguillette de saumon meunière sce béarnaise, carottes rondelles et riz Clémentines</p>	<p><u>JEUDI</u> : 16/01/2020 Menu végétarien Potage 8 légumes Crousti fromage et tortis/gruyère râpé Yaourt nature sucré</p>	<p><u>JEUDI</u> : 23/01/2020 Salade piémontaise Alouette de bœuf sce champignons, petits pois carottes à la française Pomme</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 10/01/2020 Menu végétarien Duo de crudités/tomates Omelette sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Beignet au chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 17/01/2020 Pané de poisson blanc sce crevettes, carottes rondelles et riz blanc Mimolette Cookie géant pépites de chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 24/01/2020 Potage tomate/vermicelles Jambon blanc et purée de Pdt Emmental Fromage blanc vanille</p>

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.

<p><u>LUNDI</u> : 27/01/2020 Macédoines de légumes à la russe Sauté de porc à la provençale et semoule Liégeois chocolat</p>	<p><u>LUNDI</u> : 03/02/2020 Pané de cube de colin au 3 céréales, gratin de courgette à la tomate et riz pilaf Bonbel Cake marbré</p>	<p><u>LUNDI</u> : 10/02/2020 Betteraves rouges/tomates Steak haché sce poivre, petits pois et Pdt rissolées Flamby caramel</p>
<p><u>MARDI</u> : 28/01/2020 Brochette de poisson panée sce beurre blanc, jeunes carottes et riz Rondelé nature Ananas au sirop</p>	<p><u>MARDI</u> : 04/02/2020 Menu végétarien Nuggets de blé sce ketchup, légumes cordials et Pdt rissolées Carré fais BIO Kiwi</p>	<p><u>MARDI</u> : 11/02/2020 Menu oriental  Tajine de poulet (boulettes) au curry, poêlée de petits légumes et Pdt toast Edam BIO Banane</p>
<p><u>JEUDI</u> : 30/01/2020 Potage courgette Cordon bleu sce ketchup et frites fraîches Yaourt à la vanille des prairies du Boulonnais</p>	<p><u>JEUDI</u> : 06/02/2020 Potage carotte Rôti de porc sce moutarde et churros de pdt Crème dessert vanille</p>	<p><u>JEUDI</u> : 13/02/2020 Potage Bouillon de légumes/vermicelles Pané de filets de poisson blanc Napolitain, duo de carottes et riz blanc Yaourt aromatisé</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 31/01/2020 Menu végétarien Crêpe fromage Steak de soja tomate/basilic sce tomato grill, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à boire</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 07/02/2020 Laitue/mais Lasagnes à la bolognaise Tarte aux pommes</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 14/02/2020 Menu végétarien Tortilla omelette aux oignons/laitue Camembert Tarte au flan</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)*