








| | | |
|--|---|--|
| <p><u>LUNDI</u> : 04/01/2021 Laitue/maïs Lasagne à la Bolognaise Galette des rois</p> | <p><u>LUNDI</u> : 11/01/2021 Samoussa au poulet Pané de filet de thon sce tomate, carottes rondelles et riz blanc Clémentines</p> | <p><u>LUNDI</u> : 18/01/2021 Cervelas/cornichons Cordon bleu sce tomato grill, légumes cordials et Purée de Pdt Yaourt à boire à la fraise</p> |
| <p><u>MARDI</u> : 05/01/2021 Filet de poulet mariné sce curry, ratatouille et semoule Carré Frais Pomme</p> | <p><u>MARDI</u> : 12/01/2021 Menu de notre région  Sauté de porc des Flandres et ses frites fraîches Mimolette Gaufre Bourdon au chocolat</p> | <p><u>MARDI</u> : 19/01/2021 Tortis au poulet façon basquaise et gruyère râpé Babybel Cake marbré au chocolat</p> |
| <p><u>JEUDI</u> : 07/01/2021 Potage tomate/vermicelles Nuggets de poisson sce ketchup et ses pommes pins Liégeois chocolat</p> | <p><u>JEUDI</u> : 14/01/2021 Menu végétarien Potage 8 légumes Tortilla omelette aux oignons/mesclun de salade Crème dessert au chocolat</p> | <p><u>JEUDI</u> : 21/01/2021 Rôti de porc sce aux champignons, gratin de courgettes à la tomate et trio de céréales Kiri Orange</p> |
| <p><u>VENDREDI</u> : 08/01/2021 Œufs durs/Mayo/Tomate Saucisse de Toulouse sce moutarde et ses petits pois à la française Yaourt nature sucré</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 15/01/2021 Steak haché de veau sce chasseur, coquillettes et gruyère râpé Vache qui rit Compote pomme/fraise</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 22/01/2021 Menu découverte  Potage céleri Poireau à la Flamande et Pdt rissolées Gaufre de Bruxelles au sucre</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> : 25/01/2021 Bœuf Bourguignon, duo de carottes et coquillettes Fromage Frais à tartiner Poire</p> | <p><u>LUNDI</u> : 01/02/2021 Meunière de poisson sce aigre douce, julienne de légumes et riz blanc Gouda Banane</p> | <p><u>LUNDI</u> : 08/02/2021 Rôti de dinde sce crème, petits pois carottes et Ebly Ptit Louis Mandarine</p> |
| <p><u>MARDI</u> : 26/01/2021 Quiche aux poireaux Pané de cube de colin aux 3 céréales sce beurre blanc et son riz aux petits légumes Petits suisses fruités</p> | <p><u>MARDI</u> : 02/02/2021 (Chandeleur)</p>  <p>Aiguillettes de poulet sce barbecue, poêlée de légumes du soleil et semoule Saint Bricet à Tartiner Crêpe au Nutella</p> | <p><u>MARDI</u> : 09/02/2021 Menu de notre région</p>  <p>Carottes râpées/tomate Carbonade flamande et Pommes noisettes Tarte au sucre</p> |
| <p><u>JEUDI</u> : 28/01/2021 Potage courgettes/boursin Boulette de poulet sce curry, légumes tajine et semoule Flamby caramel</p> | <p><u>JEUDI</u> : 04/02/2021 Choux fleur vinaigrette/tomate Steak haché sce poivre et ses frites fraîches Velouté fruix</p> | <p><u>JEUDI</u> : 11/02/2021 Potage carotte Brochette de poisson panée sce citron, poêlée maraîchère et semoule Fromage blanc à la vanille</p> |
| <p><u>VENDREDI</u> : 29/01/2021 Menu végétarien</p> <p>Crêpe aux champignons/mesclun de salade Bonbel Moelleux à la framboise</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 05/02/2021 Menu découverte</p>  <p>Crème de Panais et Pdt Saucisses fumées sce moutarde, lentilles et Pdt Beignet à l'abricot</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 12/02/2021 Menu végétarien</p> <p>Lasagne de légumes du sud/Laitue Edam Tarte 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 : 15/02/2021

Concombres à la crème/olives
Jambon blanc et Purée de Pdt
Donut's sucré

MARDI : 16/02/2021

Filet de poisson blanc à la Napolitaine sce tomate,
poêlée de petits légumes et riz pilaf
Saint Paulin
Yaourt brassé aux fruits

JEUDI : 18/02/2021

Potage 3 légumes
Ravioli et gruyère râpé
Muffins aux pépites de chocolat

VENDREDI : 19/02/2021

Potatoes burger et haricots verts
Emmental
Ananas au sirop



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)*