





LUNDI : 05/09/2022



Boulette de soja à la tomate , ratatouille et semoule
Emmental
Beignet aux pommes


LUNDI : 12/09/2022




Steak haché , sauce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti
Chanteneige à tartiner
Fruit de saison

MARDI : 06/09/2022

Macédoines de légumes/œufs durs

Pané de filet de poisson blanc  sauce beurre blanc et son riz blanc

Yaourt nature sucré BIO 

MARDI : 13/09/2022

Tomate cerise

Nuggets de poulet  sauce ketchup et ses frites

Petits suisses BIO 

JEUDI : 01/09/2022

Lasagne à la bolognaise

Vache qui rit
Pêches




JEUDI : 08/09/2022

Paupiette de veau , sauce forestière, petits pois carotte et Pdt sautées

Kiri BIO 
Prunes

JEUDI : 15/09/2022


Meunière de poisson  sauce crème et son riz aux petits légumes

Gouda BIO 
Muffins aux pépites de chocolat

VENDREDI : 02/09/2022

Betteraves rouges/tomate

Cordon bleu  sauce tomate et ses pommes dauphines

Yaourt aromatisé aux fruits BIO 


VENDREDI : 09/09/2022

Carottes râpées/olives

Tortis à la carbonara  et gruyère râpé
Yaourt à boire à la fraise

VENDREDI : 16/09/2022

Crêpe à la tomate


Chipolatas  sauce tomate grill et son trio de céréales
Compote de pomme

**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)*












<p>LUNDI : 19/09/2022</p> <p>Rôti de dinde  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Babybel Raisins</p>	<p>LUNDI : 26/09/2022</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Bonbel Tarte au flan</p>	<p>LUNDI : 03/10/2022</p> <p>Sauté de porc  à la crème et ses frites Mimolette Gaufre Bourdon au chocolat</p>
<p>MARDI : 20/09/2022</p> <p> Duo de crudités/olives</p> <p>Crousti fromage  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 27/09/2022</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt au chocolat BIO </p>	<p>MARDI : 04/10/2022</p> <p>Pizza royale</p> <p>Rosbeef  sce poivre, duo de carottes et Pdt sautées Fromage blanc sucré</p>
<p>JEUDI : 22/09/2022</p> <p>Boule d'agneau (U.E) sce couscous, légumes couscous et semoule Fromage Frais à Tartiner Cake Marbré au chocolat</p>	<p>JEUDI : 29/09/2022</p> <p>Boulette de bœuf  sce tomate, haricots plats et semoule Carré frais BIO  Pomme</p>	<p>JEUDI : 06/10/2022</p> <p>Rondo à la tomate (U.E), gratin de courgettes à la tomate et riz blanc Saint Bricet à tartiner Tarte aux pommes BIO </p>
<p>VENDREDI : 23/09/2022</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons</p> <p>Filet de colin  sce béarnaise, duo de courgettes et riz pilaf Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI : 30/09/2022</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Jambon blanc  et purée de Pdt Bifidus vanille</p>	<p>VENDREDI : 07/10/2022</p> <p> Laitue/mais</p> <p>Lasagne de légumes du sud  Flamby caramel</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*

	<p>LUNDI : 17/10/2022</p>
<p>LUNDI : 10/10/2022 Menu Chti</p>  <p>Carbonade Flamande et ses pommes pins</p>  <p>Gouda BIO Tarte au sucre</p>	<p>Concombres à la crème/olives</p> <p>Omelette  jambon/fromage et ses farfalles Beignet au chocolat</p>
<p>MARDI : 11/10/2022 Céleri rémoulade/tomate</p>  <p>Brochette de poisson meunière et son riz cantonais Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI : 18/10/2022</p>  <p>Escalope de dinde viennoise sauce tomate, brunoise de légumes provençale et semoule Cantal jeune</p>  <p>Yaourt aromatisé aux fruits BIO</p>
<p>JEUDI : 13/10/2022 Menu découverte</p>  <p>Blanquette de volaille sauce blanche, haricots beurre et Pdt vapeur Kiri au chèvre Crumble pomme/rhubarbe</p>	<p>JEUDI : 20/10/2022</p>   <p>Choux fleur vinaigrette/tomate</p>  <p>Galette végétale sauce tomate grill et Pdt rissolées Orange</p>
<p>VENDREDI : 14/10/2022 Mesclun de salade Ravioli (U.E) et gruyère râpé Banane</p>	<p>VENDREDI : 21/10/2022 Potatoes burger (U.E) et haricots verts P'tit Louis Yaourt à boire à la fraise</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,*