


















<p>LUNDI : 08/11/2021</p> <p>Laitue/maïs Cannellonis à la bolognaise (U.E) Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>LUNDI : 15/11/2021</p> <p>  Carottes râpées/olives Galette végétale sce tomate et ses Pdt rissolées Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 22/11/2021</p> <p>Steak haché sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p> Emmental BIO  Tarte au flan</p>
<p>MARDI : 09/11/2021</p> <p>Filet de poulet sce crème et sa jardinière de légumes Vache qui rit Tarte aux pommes BIO </p>	<p>MARDI : 16/11/2021</p> <p>Pané de filet de colin sce béarnaise et son riz aux petits légumes</p> <p> Kiri BIO  Beignet au chocolat</p>	<p>MARDI : 23/11/2021</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Tortis à la bolognaise et gruyère râpé Orange</p> <p></p>
<p>JEUDI : 11/11/2021 Armistice 1918</p> 	<p>JEUDI : 18/11/2021</p> <p>Potage tomate/vermicelles Lamelles kébab (ketchup) et ses frites fraîches</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>JEUDI : 25/11/2021</p> <p>Meunière de poisson  sce tomate, duo de courgettes et riz blanc St Bricet à tartiner Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p>VENDREDI : 12/11/2021</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Chipolatas sce tomate, ratatouille et semoule Pommes</p> <p></p>	<p>VENDREDI : 19/11/2021</p> <p>Boulette de poulet sce crème, carottes rondelles et trio de céréales Mimolette Clémentines</p>	<p>VENDREDI : 26/11/2021</p> <p>Potage carottes Jambon blanc et purée de Pdt</p> <p> Crème dessert au chocolat BIO </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 : 29/11/2021 Betteraves rouges au maïs Cubes de colin aux 3 céréales sce beurre blanc et son blé</p>  <p>à la tomate Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>LUNDI : 06/12/2021 Duo de crudités/olives Carbonade Flamande et ses frites fraîches</p>   <p>Liégeois chocolat BIO</p>	<p>LUNDI : 13/12/2021 Pâtes carbonara aux saumons et gruyère râpé</p>   <p>Chanteneige BIO à tartiner Novly chocolat</p>
<p>MARDI : 30/11/2021 Rôti de porc sce champignons, brisures de choux fleur et Pdt sautées</p>   <p>Edam BIO Banane</p>	<p>MARDI : 07/12/2021 Saucisse de Toulouse sce tomate et ses petits pois à la Française</p>   <p>Carré frais BIO Cookie géant au chocolat</p>	<p>MARDI : 14/12/2021</p>  <p>Concombres à la crème/olives Crousti fromage sce tomate, ratatouille et semoule Clémentines</p>
<p>JEUDI : 02/12/2021 Velouté de courgettes Emincé de poulet sce barbecue, légumes couscous et semoule</p>  <p>Petits suisses aux fruits BIO</p>	<p>JEUDI : 09/12/2021 Potage 8 légumes Cordon bleu de volaille sce tomato grill et sa purée de Pdt Mandarine</p>	<p>JEUDI : 16/12/2021 REPAS DE NOEL</p> 
<p>VENDREDI : 03/12/2021</p>   <p>Boulette végétale à la tomate, farfalles et gruyère râpé Gouda Cake marbré au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 10/12/2021 Meunière de dos de colin sce béarnaise, duo de carottes et son riz blanc Port salut Velouté fruit</p> 	<p>VENDREDI : 17/12/2021 Rôti de dinde sce chasseur, haricots verts et galette de Pdt St Paulin Yaourt brassé aux fruits BIO</p> 

