



<p><u>LUNDI : 02/09/2019</u></p> <p>Salade Strasbourgeoise Émincé de poulet, petits pois/carottes Crème dessert chocolat</p>	<p><u>LUNDI : 09/09/2019</u></p> <p>Œufs durs mayo Bâtonnets de poisson, épinards et pommes dauphines Petits suisses fruités</p>	<p><u>LUNDI : 16/09/2019</u></p> <p>Macédoine de légumes Sauté de porc et gnocchis Beignet chocolat</p>
<p><u>MARDI : 03/09/2019</u></p> <p>Melon Roti de porc et frites Yaourt aux fruits des Prairies du Boulonnais</p>	<p><u>MARDI : 10/09/2019</u></p> <p>Salade de tomates Tajine d'agneau (boulettes) et ses légumes, semoule Salade de fruits</p>	<p><u>MARDI : 17/09/2019</u></p> <p>Poisson pané, haricots verts et riz Vache qui rit Crème gourmande maison</p>
<p><u>JEUDI : 05/09/2019</u></p> <p>Meunière de poisson, pois gourmands et riz blanc Kiri Pêches</p>	<p><u>JEUDI : 12/09/2019</u></p> <p>Steak haché, tortis et carottes rondelles Camembert bio Abricots</p>	<p><u>JEUDI : 19/09/2019</u></p> <p>Pastèque Saucisse lentilles et pomme de terre Yaourt à boire</p>
<p><u>VENDREDI : 06/09/2019</u></p> <p>Jus de pomme Estouffade de bœuf, penne et emmental Galette pur beurre et compote</p>	<p><u>VENDREDI : 13/09/2019</u></p> <p>Salade d'haricots verts Pané à la vache qui rit, petits pois et pomme de terre Muffins pépites de chocolat</p>	<p><u>VENDREDI : 20/09/2019</u></p> <p>SPECIAL COUPE DU MONDE DE RUGBY</p>  <p>Pizza Crousti rugby et ratatouille Raisin noir</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.

SEMAINE DU GOUT :

<p><u>LUNDI : 23/09/2019</u></p> <p>Blanquette de volaille riz et ses légumes du jardin Babybel Donut's chocolat</p>	<p><u>LUNDI : 30/09/2019</u></p> <p>Duo de crudités, ¼ de tomate Brochette de poisson pané sauce crustacés et pomme de terre Velouté fruit</p>	<p><u>LUNDI : 07/10/2019</u> MENU CH'TI </p> <p>Carottes râpées Carbonade flamande et pommes dauphines, Gaufre Bourdon</p>
<p><u>MARDI : 24/09/2019</u></p> <p>Betteraves rouges vinaigrette, ¼ de tomate Escalope de veau haché sauce barbecue et frites Prunes jaunes</p>	<p><u>MARDI : 01/10/2019</u></p> <p>Salade verte au maïs Lasagnes bolognaises Fromage blanc sucré</p>	<p><u>MARDI : 08/10/2019</u></p> <p>Feuilleté Filet de dinde et gratin de pâtes Yaourt vanille des Prairies du Boulonnais</p>
<p><u>JEUDI : 26/09/2019</u></p> <p>Feuilleté bolognaise Boule couscous/merguez, semoule et ses légumes Yaourt aromatisé</p>	<p><u>JEUDI : 03/10/2019</u></p> <p>Jus d'orange multivitaminé Cordon bleu, jeunes carottes et pommes de terre vapeur Carré abricot</p>	<p><u>JEUDI : 10/10/2019</u> MENU DECOUVERTE</p> <p>Potage courge butternut Pavé de poisson blanc maraichère, purée de panais et ratatouille Crêpe au Nutella</p>
<p><u>VENDREDI : 27/09/2019</u></p> <p>Jambon blanc purée Crème chocolat et madeleine</p>	<p><u>VENDREDI : 04/10/2019</u></p> <p>Crêpe jambon/fromage Poulet rôti, chou-fleur béchamel Raisin blanc</p>	<p><u>VENDREDI : 11/10/2019</u></p> <p>Rillettes de poulet/condiments Cannellonis et laitue Pomme</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> : 14/10/2019</p> <p>Taboulé Bœuf bourguignon et frites Flan nappé caramel</p>	<p>BONNES VACANCES A TOUS</p>	
<p><u>MARDI</u> : 15/10/2019</p> <p>Ravioli et fromage râpé, salade Ficello Prunes rouges</p>		
<p><u>JEUDI</u> : 17/10/2019</p> <p>Friant Brochette de mini saucisses et merguez et ratatouille Beignet</p>		
<p><u>VENDREDI</u> : 18/10/2019</p> <p>Soupe à la tomate Pâtes carbonara Yaourt nature sucré</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)*