





























	<p><b>LUNDI : 02/09/2024</b></p> <p><b>Cordon bleu</b>  sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées Emmental Prunes</p>	<p><b>LUNDI : 09/09/2024</b></p> <p><b>Steak haché</b>  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Gouda Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p><b>MARDI : 03/09/2024</b></p> <p>Macédoines de légumes/olives</p> <p><b>Pesca pané de dos de colin</b>  sce beurre blanc et son riz blanc</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p><b>MARDI : 10/09/2024</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p><b>Jambon blanc</b>  sce ketchup et ses potatoes</p> <p>Petits suisses BIO </p>
	<p><b>JEUDI : 05/09/2024</b></p> <p><b>Burger de veau (U.E)</b> sce forestière, ratatouille et semoule</p> <p>Kiri BIO  Compote de pomme</p>	<p><b>JEUDI : 12/09/2024</b></p> <p><b>Meunière de poisson</b>  sce tomate, petits légumes et boulgour</p> <p>St Moret BIO  Cake marbré au chocolat</p>
	<p><b>VENDREDI : 06/09/2024</b></p> <p>Melon</p> <p><b>Tortis à la carbonara</b>  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>VENDREDI : 13/09/2024</b></p> <p> Carottes râpées/olives</p> <p><b>Nuggets de blé (U.E)</b>  sce ketchup, farfalles et gruyère râpé Pêches</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 align="center"><b>LUNDI : 16/09/2024</b></p> <p><b>Filet de poulet</b>  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Mimolette Nectarine</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 23/09/2024</b></p> <p><b>Sauté de porc</b>  à la crème et ses frites Camembert Beignet pomme</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 30/09/2024</b></p> <p><b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce forestière, haricots beurre et Toast de Pdt Rondelé nature Tarte aux pommes</p>
<p align="center"><b>MARDI : 17/09/2024</b></p> <p>Duo de crudités/olives <b>Croq œuf/jambon (U.E)</b> sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO </p>	<p align="center"><b>MARDI : 24/09/2024</b></p> <p> Laitue <b>Tortilla omelette aux oignons</b>  et ses röstis de légumes Velouté fruits</p>	<p align="center"><b>MARDI : 01/10/2024</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage <b>Escalope de dinde viennoise</b>  sce tomate, dés de carottes et Purée de Pdt Yaourt nature sucré</p>
<p align="center"><b>JEUDI : 19/09/2024</b></p> <p><b>Boulette de dinde oignon et herbes</b>  sce crème, légumes couscous et semoule Petit moulé nature Choux au chocolat</p>	<p align="center"><b>JEUDI : 26/09/2024</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate <b>Nuggets de poisson (U.E)</b> sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt aux fruits BIO </p>	<p align="center"><b>JEUDI : 03/10/2024</b></p> <p><b>Steak de thon,</b>  sce beurre blanc et son riz aux poivrons Edam BIO  Pomme</p>
<p align="center"><b>VENDREDI : 20/09/2024</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons <b>Filet de colin</b>  sce béarnaise, brunoise duo de courgettes et orge perlé Bulgy aux fruits mixés</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 27/09/2024</b></p> <p><b>Chipolatas</b>  sce tomate, et ses petits pois à la Française Emmental BIO  Prunes</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 04/10/2024</b></p> <p>Céleri rémoulade/olive <b>Pâtes à la bolognaise</b>  et gruyère râpé Crème dessert 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 : 07/10/2024**

Rissolette de porc (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule

Croq lait à tartiner BIO  
Mousse au chocolat



**LUNDI : 14/10/2024**

**Menu découverte**

Sauté de bœuf aux oignons et ses Pdt rosti



Tomme blanche  
Crêpe au sucre

**MARDI : 08/10/2024**

Macédoines de légumes/tomate

Boulette de poulet (U.E) sce barbecue, coquillettes et gruyère râpé  
Eclair à la vanille

**MARDI : 15/10/2024**

Mesclun de salade

Ravioli (U.E) et gruyère râpé  
Banane

**JEUDI : 10/10/2024**



Concombres à la crème/olive

Omelette sce fromage et ses pommes pins  
Novly chocolat



**JEUDI : 17/10/2024**

**Menu découverte**

Aiguillette de poulet sce blanche, brunoise de carottes et trio de céréales



Kiri au chèvre  
Crumble pomme/fraise

**VENDREDI : 11/10/2024**

Bouchée de colin panée au fromage sce béarnaise, brunoise de légumes et petit épeautre  
Bonbel  
Compote de pomme



**VENDREDI : 18/10/2024**

Haricots verts vinaigrette/olives

Pesca pané de filet de colin sce tomate et son riz blanc  
Raisins



*\*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)*