



LUNDI : 06/01/2025

Carottes râpées/olive

Pané de volaille à la bolognaise



sce ketchup et ses Pdt sautées



Galette des rois à la pomme

LUNDI : 13/01/2025

Steak haché



sce poivre et ses frites

Mimolette

Cake marbré au chocolat

LUNDI : 20/01/2025

Mignonin de veau (U.E) sce forestière, haricots verts et Pdt rissolées

Gouda BIO 
Choux à la vanille

MARDI : 07/01/2025

Meunière de dos de colin



sce beurre blanc, ratatouille et semoule

St Moret BIO

Clementine



MARDI : 14/01/2025



Bâtonnet de l'océan veggie (U.E) sce tomate, petits pois et riz blanc

Kiri BIO

Pomme



MARDI : 21/01/2025

Crêpe jambon/fromage

Tortis à la bolognaise



et gruyère râpé

Yaourt à boire

JEUDI : 09/01/2025

Boulette de veau (U.E) sce crème, carottes rondelles et Pdt rosti

Emmental

Muffins aux pépites de chocolat

JEUDI : 16/01/2025

Betteraves rouges/tomate

Emincé de poulet rôti



sce crème, farfalles et

gruyère râpé

Velouté fruit

JEUDI : 23/01/2025

Petits poissons de merlu panés



sce

ketchup, et son blé aux petits légumes

Vache qui rit

Compote de pomme

VENDREDI : 10/01/2025

Macédoines de légumes/tomate

Cervelas à l'alsacienne (U.E) sce tomate et ses coquillettes

Liégeois chocolat BIO



VENDREDI : 17/01/2025

Potage tomate/vermicelles

Pané de filet de colin



sce citron et son trio

de céréales

Donut's chocolat

VENDREDI : 24/01/2025

Œufs durs/mayo/tomate

Duo de saucisses (chipolatas, merguez)

sce tomate, et ses rosti aux légumes

Yaourt nature sucré BIO



**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 : 27/01/2025



Duo de crudités/olive



Sauté de bœuf aux petits oignons et ses frites
Novly au chocolat

LUNDI : 03/02/2025



Jambon fumé (chaud) sce chasseur, gratin de
choux fleur et country cubes
Camembert
Beignet au chocolat

MARDI : 28/01/2025



Bouchée veggie à l'emmental sce tomate, petits
pois carottes et purée de Pdt
Fromage à tartiner « le carré »
Clémentines

MARDI : 04/02/2025

Saucisson à l'ail/cornichons



Poissonnette croustillante au fromage sce
crème, ratatouille et semoule
Yaourt aromatisé aux fruits mixés

JEUDI : 30/01/2025

Potage tomate/vermicelles



Filet de merlu sce béarnaise et son riz blanc

JEUDI : 06/02/2025

Laitue/maïs



Gratin savoyard façon tartiflette
Banane

Crème dessert à la vanille BIO



VENDREDI : 31/01/2025



Filet de poulet sce blanche, coquillettes et
gruyère râpé
Edam
Tarte aux pommes

VENDREDI : 07/02/2025

Rissollette de porc (U.E) sce tomate, jeunes carottes et
pommes forestines

Emmental BIO



Mousse au chocolat



*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)