














<p>LUNDI : 04/11/2024</p> <p>Carottes râpées/olives Nuggets de volaille(U.E) (ketchup), tortis et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>LUNDI : 11/11/2024</p> <p>FERIE</p>	<p>LUNDI : 18/11/2024</p> <p>Steak haché  sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat</p>
<p>MARDI : 05/11/2024</p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce crème, carottes rondelles et semoule Vache qui rit BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>MARDI : 12/11/2024</p> <p>Rondo tomate(U.E), dés de carottes et purée de Pdt Fromage à tartiner « Le Carré » Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 19/11/2024</p> <p>Macédoines de légumes/œuf dur Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Velouté fruix</p>
<p>JEUDI : 07/11/2024</p> <p>Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse  sce tomate et ses Pdt rissolées Raisins</p>	<p>JEUDI : 14/11/2024</p> <p>Potage tomate/vermicelles Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites Compote de pomme</p>	<p>JEUDI : 21/11/2024</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce tomate, haricots plats et semoule St Bricet à tartiner Clémentines</p>
<p>VENDREDI : 08/11/2024</p> <p>Meunière de poisson  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Gouda Liégeois chocolat BIO </p>	<p>VENDREDI : 15/11/2024</p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Tarte au flan</p>	<p>VENDREDI : 22/11/2024</p> <p>Concombres à la crème/olive Poissonnette croustillante au fromage  sce crème et son riz blanc 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 : 25/11/2024</p> <p>Emincé de poulet rôti  sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées Mimolette Pommes</p>	<p>LUNDI : 02/12/2024</p> <p> Duo de crudités/olives</p> <p>Bœuf Bourguignon  et ses frites Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>LUNDI : 09/12/2024</p> <p>Taboulé/olive</p> <p>Filet de poulet  sce rôti, tortis et gruyère râpé Flamby caramel</p>
<p>MARDI : 26/11/2024</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 03/12/2024</p> <p>Rissollette de porc (U.E) sce tomate, légumes coucous et blé Rondelé nature Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 10/12/2024</p> <p>Jambon blanc  (ketchup) et ses potatoes Camembert Clémentines</p>
<p>JEUDI : 28/11/2024</p> <p> Croq fromage (U.E) sce tomate, gratin de courgette à la tomate et semoule St Moret BIO  Tarte aux pommes</p>	<p>JEUDI : 05/12/2024</p> <p>Filet de Hocky  sce beurre blanc, duo de carottes et riz pilaf Bonbel Banane</p>	<p>JEUDI : 12/12/2024</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Bouchée de colin panée au fromage  sce tomate et son trio de céréales Mousse au chocolat</p>
<p>VENDREDI : 29/11/2024</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Burger (steak) de colin façon fish and chips  (ketchup) et ses pommes pins Novly vanille</p>	<p>VENDREDI : 06/12/2024</p> <p>Surimi/mayo/tomate</p> <p>Cordon bleu de volaille  sce tomato grill et ses rösti de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>VENDREDI : 13/12/2024</p> <p> Omelette  , ratatouille et petit épeautre Kiri Beignet à la pomme</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 : 16/12/2024

Boulette de poulet (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt sautées

Edam BIO 
Fromage blanc aux fruits

MARDI : 17/12/2024

Tortis à la carbonara saumon/légumes  et gruyère râpé

Chantailou ail et fines herbes

Mandarine

JEUDI : 19/12/2024

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 20/12/2024

Laitue

Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Petits filous aux fruits

