



LUNDI : 21/04/2025



FERIE

LUNDI : 28/04/2025

Steak haché  sce poivre et ses frites
Mimolette
Cake Marbré au chocolat

MARDI : 22/04/2025

Concombres à la crème/olive

Pané de volaille à la bolognaise  sce ketchup et
ses country cubes
Bulgy aux fruits mixés

MARDI : 29/04/2025

Macédoines de légumes/tomate
Cervelas à l'alsacienne (U.E) sce tomate et ses tortis
Crème dessert à la vanille BIO 

JEUDI : 24/04/2025

Chipolatas  sce tomate, ratatouille et semoule
Vache qui rit BIO 
Muffins au chocolat

JEUDI : 01/05/2025

Un brin
de bonheur
pour le
1^{er} Mai 
FERIE

VENDREDI : 25/04/2025

Meunière de dos de colin  sce beurre blanc,
carottes rondelles et riz blanc
Emmental
Grillé aux pommes

VENDREDI : 02/05/2025


Pané moelleux au gouda (U.E) sce crème, petits pois
carottes et Pdt rissolées
Kiri
Compote de pomme

*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.

<p>LUNDI : 05/05/2025</p> <p>Rondo tomate (U.E), jeunes carottes et Pdt rosti Gouda Choux au chocolat</p>	<p>LUNDI : 12/05/2025</p> <p> Menu VÉGÉTARIEN</p> <p>Duo de crudités/tomate Nuggets de blé (U.E) scc ketchup et ses frites Novly chocolat</p>	<p>LUNDI : 19/05/2025</p> <p>Carottes râpées/olive</p> <p> PÊCHE DURABLE MSC </p> <p>Pané de filet de colin scc citron et son riz aux poivrons</p> <p>Yaourts aux fruits BIO </p>
<p>MARDI : 06/05/2025</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Jambon blanc , coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Liégeois à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 13/05/2025</p> <p> Volaille Française</p> <p>Tortis à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>St Moret BIO </p> <p>Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 20/05/2025</p> <p>Paupiette de dinde (U.E) scc forestière, petits pois et Purée de Pdt Camembert Tarte au flan</p>
<p>JEUDI : 08/05/2025</p> <p> N'oublions jamais 8 MAI anniversaire du 8 mai 1945 VICTOIRE de 1945</p> <p>FERIE</p>	<p>JEUDI : 15/05/2025</p> <p> PÊCHE DURABLE MSC </p> <p>Poissonnette croustillante au fromage scc tomate, dés de carottes et riz blanc Edam Orange</p>	<p>JEUDI : 22/05/2025</p> <p>Surimi/mayo/tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg  France scc ketchup, et ses rosti de légumes Yaourt à boire à la fraise</p>
<p>VENDREDI : 09/05/2025</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Filet de poulet  Volaille Française scc rôti et sa jardinière de légumes Pommes</p>	<p>VENDREDI : 16/05/2025</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons</p> <p>Mignonin de veau (U.E) scc crème, légumes couscous et semoule Mousse au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 23/05/2025</p> <p>Potatoes burger (U.E) et ses haricots verts</p> <p>St Bricet BIO </p> <p>Beignet aux pommes</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.

<p>LUNDI : 26/05/2025 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Bonbel Eclair vanille</p>	<p>LUNDI : 02/06/2025 Tomate cerise Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Liégeois chocolat BIO </p>	<p>LUNDI : 09/06/2025  Bon lundi de Pentecôte: FERIE</p>
<p>MARDI : 27/05/2025  Laitue/maïs Crêpe fourrée à l'emmental (U.E) et ses Pdt sautées Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 03/06/2025 Œufs durs/mayo/tomate Jambon fumé (chaud)  sce chasseur, coquillettes et gruyère râpé Brownie au chocolat</p>	<p>MARDI : 10/06/2025 Boulette de veau (U.E) sce tomato grill, haricots plats et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p>JEUDI : 29/05/2025  <i>C'est L'ascension.</i> FERIE</p>	<p>JEUDI : 05/06/2025 Burger de colin (steak) façon fish and chips  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature</p>	<p>JEUDI : 12/06/2025  Macédoines de légumes/tomate Omelette  sce fromage, tortis et gruyère râpé Fraises au sucre</p>
<p>VENDREDI : 30/05/2025  ON FAIT LE POINT! DE L'ASCENSION CONGES</p>	<p>VENDREDI : 06/06/2025  Cordon bleu de volaille sce tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot</p>	<p>VENDREDI : 13/06/2025 Rissollette de porc (U.E) sce crème, gratin de courgette à la tomate et pommes forestines Fromage de chèvre à tartiner Crêpe au sucre</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.

<p>LUNDI : 16/06/2025</p> <p>Bœuf Bourguignon , carottes rondelles et Pdt rissolées Délice de camembert Abricot</p>	<p>LUNDI : 23/06/2025</p> <p>Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses frites</p> <p>Kiri BIO  Pêches</p>	<p>LUNDI : 30/06/2025</p> <p>Filet de merlu façon fish and chips, sce tomate, petits légumes et country cubes</p> <p>Edam Melon</p> 
<p>MARDI : 17/06/2025</p> <p>Repas Froid</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Jambon blanc  carottes râpées et taboulé Velouté fruit</p>	<p>MARDI : 24/06/2025</p> <p></p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Tortilla omelette aux oignons  et sa laitue Flamby caramel</p>	<p>MARDI : 01/07/2025</p> <p>Pizza royale</p> <p>Gratin de pâtes au poulet/lardons   Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p>JEUDI : 19/06/2025</p> <p>Melon</p> <p>Bouchée de colin au fromage  sce tomate et riz blanc</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>JEUDI : 26/06/2025</p> <p>Rôti de dinde  sce forestière, ratatouille et semoule Tomme blanche Beignet au chocolat</p>	<p>JEUDI : 03/07/2025</p> <p>Repas Froid</p> <p>Jambon fumé  et sa salade de Pdt maison</p> <p>Carré frais BIO  Fraises au sucre</p>
<p>VENDREDI : 20/06/2025</p> <p>Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p>Emmental BIO  Tarte aux pommes</p>	<p>VENDREDI : 27/06/2025</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Crème dessert à la vanille BIO </p>	<p>VENDREDI : 04/07/2025</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé Donut's au 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.*