


















|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>LUNDI : 06/01/2025</b><br/>Carottes râpées/olive</p> <p><b>Pané de volaille à la bolognaise</b>  sce ketchup et ses Pdt sautées</p> <p></p> <p>Galette des rois à la pomme</p> | <p><b>LUNDI : 13/01/2025</b></p> <p><b>Steak haché</b>  sce poivre et ses frites</p> <p>Mimolette<br/>Cake marbré au chocolat</p>  | <p><b>LUNDI : 20/01/2025</b></p> <p><b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce forestière, haricots verts et Pdt risolées</p> <p>Gouda BIO <br/>Choux à la vanille</p>  |
| <p><b>MARDI : 07/01/2025</b></p> <p><b>Meunière de dos de colin</b>  sce beurre blanc, ratatouille et semoule</p> <p>St Moret BIO <br/>Clementine</p>                                | <p><b>MARDI : 14/01/2025</b></p> <p></p> <p><b>Bâtonnet de l'océan veggie (U.E)</b> sce tomate, petits pois et riz blanc</p> <p>Kiri BIO <br/>Pomme</p> | <p><b>MARDI : 21/01/2025</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à boire</p>  |
| <p><b>JEUDI : 09/01/2025</b></p> <p><b>Boulette de veau (U.E)</b> sce crème, carottes rondelles et Pdt rosti</p> <p>Emmental<br/>Muffins aux pépites de chocolat</p>   | <p><b>JEUDI : 16/01/2025</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p><b>Emincé de poulet rôti</b>  sce crème, farfalles et gruyère râpé</p> <p>Velouté fruit</p>  | <p><b>JEUDI : 23/01/2025</b></p> <p><b>Petits poissons de merlu panés</b>  sce ketchup, et son blé aux petits légumes</p> <p>Vache qui rit<br/>Compote de pomme</p>  |
| <p><b>VENDREDI : 10/01/2025</b></p> <p>Macédoines de légumes/tomate</p> <p><b>Cervelas à l'alsacienne (U.E)</b> sce tomate et ses coquillettes</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>  | <p><b>VENDREDI : 17/01/2025</b></p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p><b>Pané de filet de colin</b>  sce citron et son trio de céréales</p> <p>Donut's chocolat</p>  | <p><b>VENDREDI : 24/01/2025</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p><b>Duo de saucisses (chipolatas, merguez)</b>  sce tomate, et ses rosti aux légumes</p> <p>Yaourt nature sucré 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)

**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

Crème dessert à la vanille BIO

**JEUDI : 06/02/2025**

Laitue/maïs



**Gratin savoyard façon tartiflette**  
Banane

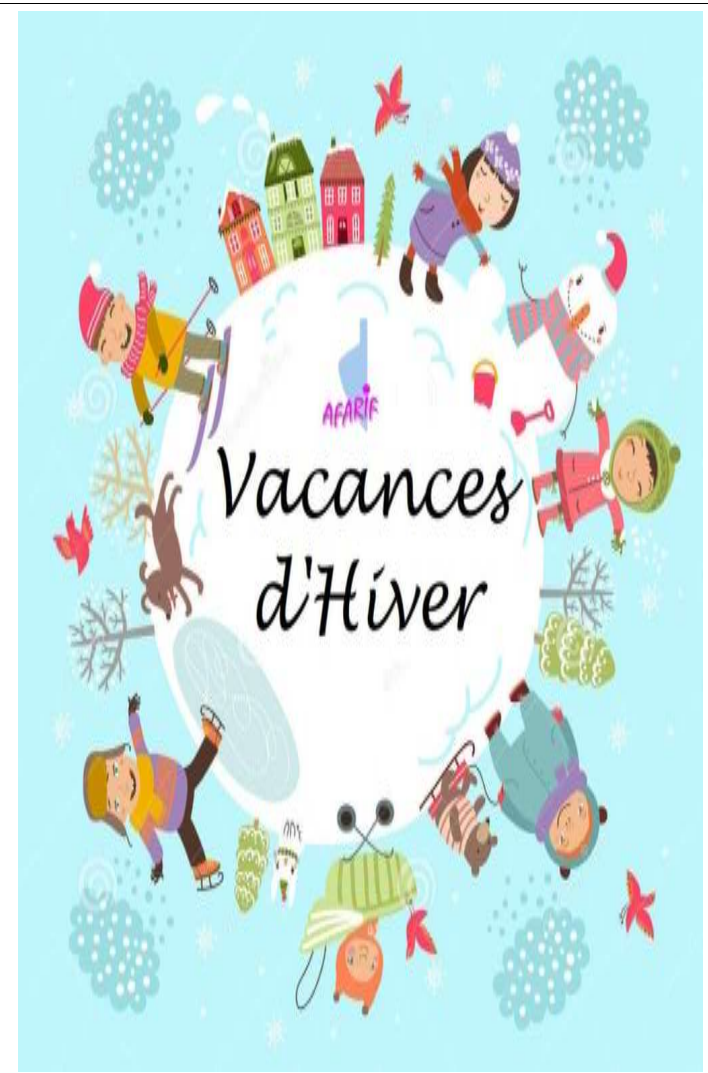
**VENDREDI : 31/01/2025**



**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)*