




















	<p>LUNDI : 01/05/2023</p> <p>Un brin de bonheur pour le 1^{er} Mai</p>  <p>FERIE</p>	<p>LUNDI : 08/05/2023</p>  <p>FERIE</p>
	<p>MARDI : 02/05/2023</p> <p>Carottes râpées/olives Cannellonis à la bolognaise (U.E) Velouté fruit</p>	<p>MARDI : 09/05/2023</p> <p>Sauté de poulet  à la crème, petits pois et Pdt rosti Fromage frais à tartiner Compote de pomme</p>
	<p>JEUDI : 04/05/2023</p> <p>Meunière de poisson  sce beurre blanc, carottes rondelles et Pdt sautées</p> <p>Vache qui rit BIO  Ananas au sirop</p>	<p>JEUDI : 11/05/2023</p>  <p>Crêpe à la tomate Nuggets de blé (U.E) (ketchup) et ses pommes pins Yaourt à la vanille BIO </p>
	<p>VENDREDI : 05/05/2023</p> <p>Tomate cerise Rissollette de porc (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>VENDREDI : 12/05/2023</p> <p>Chipolatas  sce provençale, ratatouille et semoule Emmental Cake marbré 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.*

<p>LUNDI : 15/05/2023 Rondo tomate (U.E), courgettes à la tomate et riz blanc Kiri Tarte aux pommes</p>	<p>LUNDI : 22/05/2023 Laitue/maïs Lasagne au saumon (U.E) Mousse au chocolat</p>	<p>LUNDI : 29/05/2023  Bon lundi de Pentecôte! FERIE</p>
<p>MARDI : 16/05/2023 Macédoines de légumes/œuf dur  Steak haché sce poivre et ses frites Yaourt aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 23/05/2023  Filet de poulet rôti sce crème et sa jardinière de légumes Chanteneige à tartiner BIO  Salade de fruits</p>	<p>MARDI : 30/05/2023 Mignonin de veau (U.E) sce forestière, petits pois carottes et purée de Pdt Petit moulé à tartiner Choux à la vanille</p>
<p>JEUDI : 18/05/2023  FERIE</p>	<p>JEUDI : 25/05/2023 Quiche aux poireaux Boulette de bœuf (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Yaourt à boire à la Fraise</p>	<p>JEUDI : 01/06/2023 Betteraves rouges/tomate  Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Flamby caramel</p>
<p> VENDREDI : 19/05/2023  DE L'ASCENSION CONGES</p>	<p> VENDREDI : 26/05/2023  Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé St Moret BIO  Donut's sucré</p>	<p> VENDREDI : 02/06/2023  Cordon bleu sce tomate et ses Pdt sautées Edam BIO  Fraises 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 : 05/06/2023</p> <p> Menu VÉGÉTARIEN</p> <p>Duo de crudités/olives</p> <p> Omelette  sce fromage, fusilli et gruyère râpé</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>LUNDI : 12/06/2023</p> <p>Croissant jambon/fromage (U.E) et laitue</p> <p>Vache qui rit BIO  Agriculture Biologique</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>LUNDI : 19/06/2023</p> <p>Bourguignon,  viande bovine française carottes rondelles et Pdt rissolées</p> <p>Cantafrais à tartiner</p> <p>Beignet aux pommes</p>
<p>MARDI : 06/06/2023</p> <p>Pané de filet de hocky  PÊCHE DURABLE MSC sce tomate et son riz</p> <p>aux petits légumes</p> <p>Gouda BIO  Agriculture Biologique</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>MARDI : 13/06/2023</p> <p>Repas Froid</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Jambon blanc  et sa salade de Pdt maison</p> <p>Novly vanille</p>	<p>MARDI : 20/06/2023</p> <p> Menu VÉGÉTARIEN</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Galette végétale  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à la vanille BIO (les 2 vaches)  Agriculture Biologique</p>
<p>JEUDI : 08/06/2023</p> <p>Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites</p> <p>Chantailou à tartiner</p> <p>Melon</p>	<p>JEUDI : 15/06/2023</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce crème, salsifis au beurre et trio de céréales</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat BIO  Agriculture Biologique</p>	<p>JEUDI : 22/06/2023</p> <p>Filet de colin  PÊCHE DURABLE MSC sce beurre blanc, juliennes de légumes et riz blanc</p> <p>Fromage à tartiner « le carré »</p> <p>Compote de pomme</p>
<p>VENDREDI : 09/06/2023</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p>Rôti de dinde  volaille française sce forestière, haricots verts et toast de Pdt</p> <p>Yaourt nature sucré BIO  Agriculture Biologique</p>	<p>VENDREDI : 16/06/2023</p> <p>Concombres à la crème/olives</p> <p>Nuggets de poisson (U.E) sce tomate et son riz aux poivrons</p> <p>Banane</p>	<p>VENDREDI : 23/06/2023</p> <p>Melon</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce provençale et ses petits pois carottes à la Française</p> <p>Eclair 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.*

<p>LUNDI : 26/06/2023 Burger de veau (U.E) scc crème, haricots plats et boulgour</p> <p>St Paulin BIO  Abricot</p>	<p>LUNDI : 03/07/2023 Repas Froid Pizza royale</p> <p> Charcuterie/cornichons (Mortadelle, salami, saucisson à l'ail), carottes râpées et taboulé Liégeois vanille</p>			
<p>MARDI : 27/06/2023 Macédoines de légumes/olives</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Petits suisses fruités</p>	<p>MARDI : 04/07/2023 Brochette de poisson panée (U.E) scc tomato grill, carottes rondelles et riz blanc Mimolette Abricot</p>			
<p>JEUDI : 29/06/2023 Nuggets de poulet  (ketchup) et ses frites Kiri Moelleux à la Framboise</p>	<p>JEUDI : 06/07/2023  Laitue/maïs</p> <p> Lasagne de légumes du sud Donut's au chocolat</p>			
<p>VENDREDI : 30/06/2023 Haricots verts vinaigrette/tomate cerise</p> <p>Meunière de colin  scc provençale et son blé à la tomate Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI : 07/07/2023 Cheeseburger (U.E) (ketchup) et ses potatoes</p> <p>Croclait à tartiner BIO  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.*