
















<p>LUNDI : 11/03/2024 Macédoines de légumes/œufs durs Nuggets de volaille (U.E) sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruité</p>	<p>LUNDI : 18/03/2024 Carottes râpées/olives Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Cake marbré au chocolat</p>	<p>LUNDI : 25/03/2024 Betteraves rouges/tomate Tenders de filet de colin  sce ketchup et ses Pdt rissolées Yaourt à boire à la Fraîse</p>
<p>MARDI : 12/03/2024 Boulette de boeuf (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>MARDI : 19/03/2024 Filet de colin  sce beurre blanc et son riz aux petits légumes Kiri Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 26/03/2024 Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé St Moret BIO  Choux à la vanille</p>
<p>JEUDI : 14/03/2024 Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Toast de Pdt Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 21/03/2024  Velouté de légumes Croq fromage  sce tomato grill et son trio de céréales Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>JEUDI : 28/03/2024 Alouette de bœuf  sce poivre, carottes rondelles et boulgour Gouda Tarte aux pommes</p>
<p>VENDREDI : 15/03/2024 Potage tomate/vermicelles Meunière de poisson  sce béarnaise et son riz blanc Yaourt nature sucré</p>	<p>VENDREDI : 22/03/2024 Steak haché de veau (U.E) sce chasseur, haricots verts et Pdt rosti Edam BIO  Pomme</p>	<p>VENDREDI : 29/03/2024 Velouté de choux fleur Filet de poulet  à la crème et ses frites Liégeois 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.

*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 : 01/04/2024
FERIE





LUNDI : 08/04/2024
Duo de crudités/olives

Rondo à la tomate (U.E) et son riz aux poivrons
Tarte au flan

LUNDI : 15/04/2024

Bœuf bourguignon , carottes rondelles et Pdt rissolées
St Bricet
Eclair à la vanille

MARDI : 02/04/2024

Cordon bleu  sce tomate, petits pois et purée de Pdt
Chanteneige BIO 
Compote de pomme

MARDI : 09/04/2024

Emincé de poulet rôti  sce forestière, ratatouille et semoule
Camembert
Pomme

MARDI : 16/04/2024

Pizza tomagée
Aiguillettes de saumon  sce crème et son riz blanc
Flamby caramel

JEUDI : 04/04/2024

Saucisson à l'ail/cornichons
Crêpe fourrée jambon/fromage/champignons (U.E) et son mélange de salade
Mousse au chocolat

JEUDI : 11/04/2024

Velouté de poireaux au kiri
Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites
Crème dessert chocolat



JEUDI : 18/04/2024


Omelette  sce à l'Espagnol, farfalles et gruyère râpé
Mimolette
Orange


VENDREDI : 05/04/2024


Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé
Rondelé nature
Beignet au chocolat

VENDREDI : 12/04/2024

Steak haché  sce poivre, tortis aux légumes et gruyère râpé
Fromage frais à tartiner BIO 
Fruits au sirop

VENDREDI : 19/04/2024

Potage tomate/vermicelles
Cheeseburger (U.E) et potatoes
Yaourt aux fruits 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.

