
















<p>LUNDI : 06/11/2023</p> <p>Carottes râpées/olives Nuggets de volaille(U.E) (ketchup) et ses Pdt rissolées Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>LUNDI : 13/11/2023</p> <p>Boulette de poulet  sce crème, légumes couscous et trio de céréales Petit moulé nature Clémentines</p>	<p>LUNDI : 20/11/2023</p> <p>Steak haché  sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental Cake Marbré au chocolat</p>
<p>MARDI : 07/11/2023</p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce crème, carottes rondelles et Toast de Pdt Vache qui rit BIO  Pomme</p>	<p>MARDI : 14/11/2023</p> <p>Croquette de poisson ail et fines herbes(U.E) sce tomate, salsifis au beurre et Ebly Fromage à tartiner « Le Carré » Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 21/11/2023</p> <p>Macédoines de légumes/olives Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits BIO </p>
<p>JEUDI : 09/11/2023</p> <p>Cœufs durs/mayo/tomate Saucisse de Toulouse  sce tomate, ratatouille et semoule Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 16/11/2023</p> <p>Potage tomate/vermicelles Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites Le Yaourt Fermier « d'Anne Lise et Quentin » (Nature sucré) </p>	<p>JEUDI : 23/11/2023</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce tomate, haricots plats et semoule St Bricet à tartiner Orange</p>
<p>VENDREDI : 10/11/2023</p> <p>Meunière de poisson  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Kiri Liégeois chocolat BIO </p>	<p>VENDREDI : 17/11/2023</p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Compote de pomme</p>	<p>VENDREDI : 24/11/2023</p> <p>Potage 8 légumes Pané de filet de colin  sce crème et son riz aux poivrons 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)*



LUNDI : 27/11/2023

Emincé de poulet rôti  sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées
Chanteneige nature
Clémentines

LUNDI : 04/12/2023

 Duo de crudités/olives
Bœuf Bourguignon  et ses frites
Yaourt à boire à la fraise

LUNDI : 11/12/2023

Pâtes carbonara au Thon  et gruyère râpé
Vache qui rit
Clémentines

MARDI : 28/11/2023

Betteraves rouges au maïs

Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé
Petits suisses aux fruits BIO 

MARDI : 05/12/2023

Rissollette de porc (U.E) sce tomate et ses petits pois à la Française
Rondelé nature
Donut's sucré

MARDI : 12/12/2023

Jambon blanc  (ketchup) et ses potatoes
Flamby caramel

JEUDI : 30/11/2023



Croq fromage (U.E) sce tomate, gratin de courgette à la tomate et semoule
St Moret BIO 
Tarte au flan

JEUDI : 07/12/2023

Paupiette de saumon  sce beurre blanc, duo de courgettes et riz pilaf
Bonbel
Banane

JEUDI : 14/12/2023

Potage tomate/vermicelles
Croissant jambon/fromage (U.E) et son mélange salade
Mousse au chocolat

VENDREDI : 01/12/2023

Velouté de carottes/poireau au kiri

Aiguillette fish and chips de colin  (ketchup) et ses pommes pins
Novly vanille

VENDREDI : 08/12/2023

Potage céleri/Pdt

Cordon bleu de volaille  sce tomato grill et ses Pdt sautées
Yaourt nature sucré BIO 

VENDREDI : 15/12/2023



Boulette de soja à la tomate , ratatouille et boulgour
Kiri
Beignet à la pomme



LUNDI : 18/12/2023

Paupiette de lapin (U.E) sce moutarde à l'ancienne, haricots verts
et semoule
Camembert
Compote de pomme

MARDI : 19/12/2023

Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé
Chantailou ail et fines herbes
Orange

JEUDI : 21/12/2023

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 22/12/2023

Laitue
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Novly chocolat

Joyeux Noël
&
Bonne Année 2024