














<p><u>LUNDI : 04/11/2024</u></p> <p>Carottes râpées/olives Nuggets de volaille(U.E) (ketchup), tortis et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><u>LUNDI : 11/11/2024</u></p> <p><u>FERIE</u></p>	<p><u>LUNDI : 18/11/2024</u></p> <p>Steak haché  sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p>Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat</p>
<p><u>MARDI : 05/11/2024</u></p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce crème, carottes rondelles et semoule</p> <p>Vache qui rit BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><u>MARDI : 12/11/2024</u></p> <p>Rondo tomate(U.E), dés de carottes et purée de Pdt Fromage à tartiner « Le Carré »</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><u>MARDI : 19/11/2024</u></p> <p>Macédoines de légumes/œuf dur</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Velouté fruit</p>
<p><u>JEUDI : 07/11/2024</u></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce tomate et ses Pdt rissolées Raisins</p>	<p><u>JEUDI : 14/11/2024</u></p> <p>Potage tomate/vermicelles Lamelles kebab (U.E) (ketchup) et ses frites Compote de pomme</p>	<p><u>JEUDI : 21/11/2024</u></p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce tomate, haricots plats et semoule St Bricet à tartiner Clémentines</p>
<p><u>VENDREDI : 08/11/2024</u></p> <p>Meunière de poisson  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Gouda</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>	<p><u>VENDREDI : 15/11/2024</u></p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Tarte au flan</p>	<p><u>VENDREDI : 22/11/2024</u></p> <p>Concombres à la crème/olive</p> <p>Poissonnette croustillante au fromage  sce crème et son riz blanc</p> <p>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)*



<p>LUNDI : 25/11/2024</p> <p>Emincé de poulet rôti  sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées Mimolette Pommes</p>	<p>LUNDI : 02/12/2024</p> <p> Duo de crudités/olives</p> <p>Bœuf Bourguignon  et ses frites Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>LUNDI : 09/12/2024</p> <p>Taboulé/olive</p> <p>Filet de poulet  sce rôti, tortis et gruyère râpé Flamby caramel</p>
<p>MARDI : 26/11/2024</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 03/12/2024</p> <p>Rissolette de porc (U.E) sce tomate, légumes coucous et blé Rondelé nature Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 10/12/2024</p> <p>Jambon blanc  (ketchup) et ses potatotes Camembert Clémentines</p>
<p>JEUDI : 28/11/2024</p> <p></p> <p>Croq fromage (U.E) sce tomate, gratin de courgette à la tomate et semoule St Moret BIO  Tarte aux pommes</p>	<p>JEUDI : 05/12/2024</p> <p>Filet de Hocky  sce beurre blanc, duo de carottes et riz pilaf Bonbel Banane</p>	<p>JEUDI : 12/12/2024</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Bouchée de colin panée au fromage  sce tomate et son trio de céréales Mousse au chocolat</p>
<p> VENDREDI : 29/11/2024</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Burger (steak) de colin façon fish and chips  (ketchup) et ses pommes pins Novly vanille</p>	<p> VENDREDI : 06/12/2024</p> <p>Surimi/mayo/tomate</p> <p>Cordon bleu de volaille  sce tomato grill et ses rösti de légumes Yaourt nature sucré BIO </p>	<p> VENDREDI : 13/12/2024</p> <p></p> <p>Omelette  , ratatouille et petit épeautre Kiri Beignet à la pomme</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)




YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



LUNDI : 16/12/2024

Boulette de poulet (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt sautées

Edam BIO 

Fromage blanc aux fruits

MARDI : 17/12/2024

Tortis à la carbonara saumon/légumes  et gruyère râpé

Chantailou ail et fines herbes

Mandarine

JEUDI : 19/12/2024

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 20/12/2024

Laitue

Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Petits filous aux fruits

Joyeux Noël et Bonne Année !

