



<p><b>LUNDI : 03/11/2025</b></p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p><b>Cordon bleu de volaille</b>  (ketchup) et ses Pdt rissolées Velouté fruité</p>	<p><b>LUNDI : 10/11/2025</b></p> <p><b>Steak haché</b>  sce poivre et ses frites Fromage à tartiner « Le carré » Compote de pomme</p>	<p><b>LUNDI : 17/11/2025</b></p> <p><b>Paupiette de lapin (U.E)</b> sce moutarde, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p>Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat</p>
<p><b>MARDI : 04/11/2025</b></p> <p><b>Mignonin de veau à l'emmental (U.E)</b> sce crème, tortis et gruyère râpé</p> <p>Vache qui rit BIO  Raisins</p>	<p><b>MARDI : 11/11/2025</b></p> <p><b>FERIE</b></p>	<p><b>MARDI : 18/11/2025</b></p> <p>Taboulé oriental/tomate</p> <p><b>Jambon fumé</b> , tortis et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p><b>JEUDI : 06/11/2025</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b>  sce tomate, ratatouille et semoule Gouda Muffins pépites de chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 13/11/2025</b></p> <p></p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p><b>Omelette</b>  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte au flan</p>	<p><b>JEUDI : 20/11/2025</b></p> <p><b>Haché de poulet rôti (U.E)</b> sce tomate, bâtonnets de carottes et semoule St Bricet à tartiner Clémentines</p>
<p><b>VENDREDI : 07/11/2025</b></p> <p>Macédoines de légumes/tomate</p> <p><b>Meunière de poisson</b>  sce beurre blanc et son riz blanc</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>	<p><b>VENDREDI : 14/11/2025</b></p> <p>Betteraves rouges/olive</p> <p><b>Nuggets de poisson (U.E)</b> sce Ketchup et ses country cubes</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><b>VENDREDI : 21/11/2025</b></p> <p>Concombres à la crème/olive</p> <p><b>Rondo tomate (U.E)</b> 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><b>LUNDI : 24/11/2025</b></p> <p></p> <p><b>Chausson pané à la sauce tomate et fromage (U.E), légumes couscous et semoule</b></p> <p>St Moret BIO </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><b>LUNDI : 01/12/2025</b></p> <p></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p><b>Carbonade Flamande</b>  et ses frites</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>LUNDI : 08/12/2025</b></p> <p><b>Filet de poulet</b>  sce rôti et sa jardinière de légumes</p> <p>Fromage à tartiner « Mme Loïk »</p> <p>Banane</p>
<p><b>MARDI : 25/11/2025</b></p> <p>Duo de crudités/tomate</p> <p><b>Cervelas Alsacien</b>  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p><b>MARDI : 02/12/2025</b></p> <p><b>Rissollette de porc (U.E)</b> sce crème, petits pois et purée de Pdt</p> <p>Fromage à tartiner « Petit croq lait BIO » </p> <p>Clémentines</p>	<p><b>MARDI : 09/12/2025</b></p> <p>Laitue/Mais</p> <p><b>Saucisse de Strasbourg</b> (ketchup) , tortis et gruyère râpé</p> <p>Fromage blanc sucré</p>
<p><b>JEUDI : 27/11/2025</b></p> <p><b>Rôti de dinde</b>  sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées</p> <p>Mimolette</p> <p>Pommes</p>	<p><b>JEUDI : 04/12/2025</b></p> <p><b>Beignet de poisson blanc (U.E)</b> sce tomate et son riz blanc</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><b>Briquette de Jus de Pomme</b></p>	<p><b>JEUDI : 11/12/2025</b></p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p><b>Poissonnette croustillante au fromage</b>  sce tomate et ses pommes forestines</p> <p>Eclair à la vanille</p>
<p><b>VENDREDI : 28/11/2025</b></p> <p>Potage aux légumes/vache qui rit</p> <p><b>Tarte thon/tomate (U.E) et sa laitue</b></p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 05/12/2025</b></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Jambon Blanc</b>  (ketchup) et ses Pdt rôti</p> <p>Pasteis de nata</p>	<p><b>VENDREDI : 12/12/2025</b></p> <p></p> <p><b>Gratin de gnocchi aux petits légumes</b> </p> <p>Kiri BIO </p> <p>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)



**LUNDI : 15/12/2025**

Crispy tenders de poulet (U.E) sce ketchup et ses Pdt sautées  
Fromage à tartiner « petit moulé au noix »  
Clémentines

**MARDI : 16/12/2025**

Pané de filet de poisson blanc  sce tomate et son riz aux  
petits légumes  
Edam BIO   
Donut's sucré

**JEUDI : 18/12/2025**

**REPAS DE NOEL**



**VENDREDI : 19/12/2025**

Pizza royale  
Ravioli (U.E) et gruyère râpé  
Petits filous aux fruits

