
















	<p><b>LUNDI : 04/09/2023</b></p> <p><b>Cordon bleu</b>  sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées Vache qui rit Prunes</p>	<p><b>LUNDI : 11/09/2023</b></p> <p><b>Steak haché</b>  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Chanteneige à tartiner Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p><b>MARDI : 05/09/2023</b></p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p><b>Pané de filet de poisson blanc</b>  sce beurre blanc et son riz blanc</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p><b>MARDI : 12/09/2023</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p><b>Jambon blanc</b>  sce ketchup et ses frites</p> <p>Petits suisses BIO </p>
	<p><b>JEUDI : 07/09/2023</b></p> <p><b>Paupiette de veau</b>  sce forestière, ratatouille et semoule</p> <p>Kiri BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>JEUDI : 14/09/2023</b></p> <p><b>Meunière de poisson</b>  sce tomate, petits légumes et boulgour</p> <p>St Moret BIO </p> <p>Cake marbré au chocolat</p>
	<p><b>VENDREDI : 08/09/2023</b></p> <p>Melon</p> <p><b>Tortis à la carbonara</b>  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>VENDREDI : 15/09/2023</b></p> <p></p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p><b>Omelette</b>  sce fromage, farfalles et gruyère râpé 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.

\*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 : 18/09/2023</b></p> <p>Rôti de dinde  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Emmental Nectarine</p>	<p><b>LUNDI : 25/09/2023</b></p> <p>Sauté de porc  à la crème et ses frites Cantafrais à tartiner Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p><b>LUNDI : 02/10/2023</b></p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Rondelé nature Ananas au sirop</p>
<p><b>MARDI : 19/09/2023</b></p> <p>Duo de crudités/olives Croq œuf/jambon (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><b>MARDI : 26/09/2023</b></p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt rissolées Velouté fruit</p>	<p><b>MARDI : 03/10/2023</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage Rosbeef  sce poivre, duo de carottes et Purée de Pdt Yaourt nature sucré</p>
<p><b>JEUDI : 21/09/2023</b></p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce couscous, légumes couscous et semoule Petit moulé nature Choux au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 28/09/2023</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt aux fruits BIO </p>	<p><b>JEUDI : 05/10/2023</b></p> <p>Rondo à la tomate (U.E), et son riz aux poivrons Edam BIO  Tarte aux pommes</p>
<p><b>VENDREDI : 22/09/2023</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Filet de colin  sce béarnaise, courgette à la tomate et riz pilaf Bulgy aux fruits mixés</p>	<p><b>VENDREDI : 29/09/2023</b></p> <p>Chipolatas  sce tomate, et ses petits pois à la Française Emmental BIO  Pomme</p>	<p><b>VENDREDI : 06/10/2023</b></p> <p>Céleri rémoulade/olive Pâtes à la bolognaise  et gruyère râpé Flamby caramel</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 : 16/10/2023</b></p> <p>Pizza royale</p>
<p><b>LUNDI : 09/10/2023</b> <b>Menu Chti</b></p> <p><b>Sauté de bœuf façon carbonade</b>  <b>carottes rondelles et Pdt rissolées</b> <b>Camembert</b> <b>Tarte au flan</b></p>	<p><b>Filet de poulet</b>  <b>rôti et sa jardinière de légumes</b> <b>Flamby caramel</b></p>
<p><b>MARDI : 10/10/2023</b> Mesclun de salade <b>Ravioli (U.E) et gruyère râpé</b> Banane</p>	<p><b>MARDI : 17/10/2023</b> <b>Rissolette de porc (U.E) sœ tomate, ratatouille et semoule</b></p> <p><b>Croq lait à tartiner BIO</b>  <b>Mousse au chocolat</b></p>
<p><b>JEUDI : 12/10/2023</b> <b>Menu découverte</b></p> <p><b>Blanquette de volaille</b>  <b>sœ blanche, salsifis au beurre et trio de céréales</b> <b>Kiri au chèvre</b> <b>Crumble pomme/poire</b></p>	<p><b>JEUDI : 19/10/2023</b> Macédoines de légumes/tomate</p> <p><b>Paupiette de saumon</b>  <b>sœ béarnaise et son riz pilaf</b> <b>Compote de pomme</b></p>
<p><b>VENDREDI : 13/10/2023</b></p> <p></p> <p>Concombres à la crème/olive <b>Nuggets de blé (U.E) (ketchup) et ses pommes pins</b> Novly chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 20/10/2023</b> <b>Potatoes burger (U.E) et haricots verts</b> Chantailou à tartiner Raisins</p>

vous

nos

des

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons 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 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 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)