



	<p>LUNDI : 02/09/2024</p> <p>Cordon bleu  sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées Emmental Prunes</p>	<p>LUNDI : 09/09/2024</p> <p>Steak haché  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Gouda Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p>MARDI : 03/09/2024</p> <p>Macédoines de légumes/olives</p> <p>Pesca pané de dos de colin  sce beurre blanc et son riz blanc Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>MARDI : 10/09/2024</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Jambon blanc  sce ketchup et ses potatoes Petits suisses BIO </p>
	<p>JEUDI : 05/09/2024</p> <p>Burger de veau (U.E) sce forestière, ratatouille et semoule Kiri BIO  Compote de pomme</p>	<p>JEUDI : 12/09/2024</p> <p>Meunière de poisson  sce tomate, petits légumes et boulgour St Moret BIO  Cake marbré au chocolat</p>
	<p>VENDREDI : 06/09/2024</p> <p>Melon</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>VENDREDI : 13/09/2024</p> <p> Carottes râpées/olives Nuggets de blé (U.E)  sce ketchup, 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>LUNDI : 16/09/2024</p> <p>Filet de poulet  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Mimolette Nectarine</p>	<p>LUNDI : 23/09/2024</p> <p>Sauté de porc  à la crème et ses frites Camembert Beignet pomme</p>	<p>LUNDI : 30/09/2024</p> <p>Mignonin de veau (U.E)  sce forestière, haricots beurre et Toast de Pdt Rondelé nature Tarte aux pommes</p>
<p>MARDI : 17/09/2024</p> <p>Duo de crudités/olives Croq œuf/jambon (U.E)  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 24/09/2024</p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons  et ses röstis de légumes Velouté fruit</p>	<p>MARDI : 01/10/2024</p> <p>Crêpe jambon/fromage Escalope de dinde viennoise  sce tomate, dés de carottes et Purée de Pdt Yaourt nature sucré</p>
<p>JEUDI : 19/09/2024</p> <p>Boulette de dinde oignon et herbes  sce crème, légumes couscous et semoule Petit moulé nature Choux au chocolat</p>	<p>JEUDI : 26/09/2024</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>JEUDI : 03/10/2024</p> <p>Steak de thon,  sce beurre blanc et son riz aux poivrons Edam BIO  Pomme</p>
<p>VENDREDI : 20/09/2024</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Filet de colin  sce béarnaise, brunoise duo de courgettes et orge perlé Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI : 27/09/2024</p> <p>Chipolatas  sce tomate, et ses petits pois à la Française Emmental BIO  Prunes</p>	<p>VENDREDI : 04/10/2024</p> <p>Céleri rémoulade/olive Pâtes à la bolognaise  et gruyère râpé Crème dessert 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 : 07/10/2024

Rissolette de porc (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule

Croq lait à tartiner BIO
Mousse au chocolat



LUNDI : 14/10/2024

Menu découverte

Sauté de bœuf aux oignons et ses Pdt rosti

Tomme blanche
Crêpe au sucre



MARDI : 08/10/2024

Macédoines de légumes/tomate

Boulette de poulet (U.E) sce barbecue, coquillettes et gruyère râpé
Eclair à la vanille

MARDI : 15/10/2024

Mesclun de salade

Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Banane

JEUDI : 10/10/2024



Concombres à la crème/olive

Omelette sce fromage et ses pommes pins
Novly chocolat



JEUDI : 17/10/2024

Menu découverte

Aiguillette de poulet sce blanche, brunoise de carottes et trio de céréales

Kiri au chèvre
Crumble pomme/fraise



VENDREDI : 11/10/2024

Bouchée de colin panée au fromage sce béarnaise, brunoise de légumes et petit épeautre
Bonbel
Compote de pomme



VENDREDI : 18/10/2024

Haricots verts vinaigrette/olives

Pesca pané de filet de colin sce tomate et son riz blanc
Raisins



**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)*