

	<p align="center">LUNDI : 07/09/2020</p> <p align="center">Brochette de mini saucisses (chipolatas, merguez), ratatouille et semoule Mimolette Prunes</p>	<p align="center">LUNDI : 14/09/2020</p> <p align="center">Samoussa de légumes Tajine de poulet (boulettes) sce curry, semoule et ses légumes Pomme</p>
<p align="center">MARDI : 01/09/2020</p> <p align="center">Laitue/mais Lasagne à la bolognaise Novly chocolat</p>	<p align="center">MARDI : 08/09/2020</p> <p align="center">Macédoines/œufs durs Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Yaourt nature sucré</p>	<p align="center">MARDI : 15/09/2020</p> <p align="center">Nuggets de poisson sce crustacés, légumes cordials et riz blanc Gouda Crème dessert vanille</p>
<p align="center">JEUDI : 03/09/2020</p> <p align="center">Pané de volaille à la vache qui rit sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées Carré frais Melon</p>	<p align="center">JEUDI : 10/09/2020</p> <p align="center">Meunière de poisson sce beurre blanc, carottes rondelles et riz pilaf Kiri Yaourt à boire à la fraise</p>	<p align="center">JEUDI : 17/09/2020</p> <p align="center">Steak haché de veau sce forestière, tortis légumes et gruyère râpé Moelleux à la framboise REPAS ACCOMPAGNE DE JUS D'ORANGE</p>
<p align="center">VENDREDI : 04/09/2020</p> <p align="center">Duo de crudités/tomate Brochette de poisson sce béarnaise, julienne de légumes et riz blanc Tarte au flan</p>	<p align="center">VENDREDI : 11/09/2020</p> <p align="center">Pastèque Lamelles kébab sce ketchup et frites fraîches Petits suisse fruités</p>	<p align="center">VENDREDI : 18/09/2020</p> <p align="center">Carottes râpées/tomate Jambon blanc et Purée de Pdt Compote pomme/fraise</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 : 21/09/2020 Quiche lorraine Sauté de porc aux champignons et sa semoule aux petits légumes Raisins</p>	<p>LUNDI : 28/09/2020 Pizza royale Saucisse de Toulouse sce moutarde et ses petits pois à la française Yaourt aromatisé</p>	<p>LUNDI : 05/10/2020 Paupiette de bœuf sce normande, jeunes carottes et Pdt rissolées Saint Bricet à tartiner Kiwi</p>
<p>MARDI : 22/09/2020 Steak haché sce poivre, haricots verts et pommes pins Vache qui rit Velouté fruix</p>	<p>MARDI : 29/09/2020 Boulette de thon à la tomate, poêlée maraîchère et riz blanc Edam Cake marbré au chocolat</p>	<p>MARDI : 06/10/2020 Mesclun de salade Ravioli et son gruyère râpé Beignet à la framboise</p>
<p>JEUDI : 24/09/2020 Betteraves rouges/tomate Cube de poisson pané aux céréales sce bigarade et son riz cantonais Beignet au chocolat</p>	<p>JEUDI : 01/10/2020 Salade coleslow/œufs durs Escalope de poulet cornflakes sce Ketchup et ses potatoes Fromage blanc aux fruits</p>	<p>JEUDI : 08/10/2020 Rôti de porc sce chasseur, ratatouille et semoule Bonbel Petits filous aux fruits</p>
<p>VENDREDI : 25/09/2020 Emincé de poulet rôti sce crème, coquillettes et gruyère râpé Babybel Flamby caramel</p>	<p>VENDREDI : 02/10/2020 Menu Italie  Pennes à la carbonara et son gruyère râpé Gâteau basque REPAS ACCOMPAGNE DE JUS DE POMME</p>	<p>VENDREDI : 09/10/2020 Salade de perles légumières Fish and chips sce ketchup et ses frites fraîches Salade de fruits</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><u>LUNDI</u> : 12/10/2020 <i>Menu Chti</i></p>	<p>Concombres à la crème/olives Carbonade flamande et ses potatoes Gaufre Boudon au chocolat</p>
<p><u>MARDI</u> : 13/10/2020</p>	<p>Tortilla omelette aux oignons /Laitue Kiri</p>
<p><u>JEUDI</u> : 15/10/2020 <i>Menu Découverte</i></p>	<p>Liégeois vanille/caramel</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 16/10/2020</p>	<p>Filet de plie pané farci à la sauce béarnaise et son riz aux petits légumes Emmental Banane</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 16/10/2020</p>	<p>Boulette d'agneau couscous, semoule et ses légumes Tarte aux pommes</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)*