



LUNDI : 21/04/2025



FERIE

LUNDI : 28/04/2025



Steak haché sce poivre et ses frites
Mimolette
Cake Marbré au chocolat

MARDI : 22/04/2025

Concombres à la crème/olive

Pané de volaille à la bolognaise sce ketchup et
ses country cubes
Bulgy aux fruits mixés

JEUDI : 24/04/2025

Chipolatas sce tomate, ratatouille et semoule
Vache qui rit BIO
Muffins au chocolat

VENDREDI : 25/04/2025

Meunière de dos de colin sce beurre blanc,
carottes rondelles et riz blanc
Emmental
Grillé aux pommes

MARDI : 29/04/2025

Macédoines de légumes/tomate
Cervelas à l'alsacienne (U.E) sce tomate et ses tortis
Crème dessert à la vanille BIO

JEUDI : 01/05/2025

*Un brin
de bonheur
pour le
1^{er} Mai*

FERIE

VENDREDI : 02/05/2025

Pané moelleux au gouda (U.E) sce crème, petits pois
carottes et Pdt rissolées
Kiri
Compote de pomme

**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.*

LUNDI : 05/05/2025

Rondo tomate (U.E), jeunes carottes et Pdt rosti
Gouda
Choux au chocolat

LUNDI : 12/05/2025



Duo de crudités/tomate
Nuggets de blé (U.E) sce ketchup et ses frites
Novly chocolat

LUNDI : 19/05/2025

Carottes râpées/olive



Pané de filet de colin sce citron et son
riz aux poivrons



Yaourts aux fruits BIO

MARDI : 06/05/2025

Betteraves rouges/tomate



Jambon blanc, coquillettes et gruyère râpé



Liégeois à la vanille BIO

MARDI : 13/05/2025



Tortis à la **bolognaise** et gruyère râpé



St Moret BIO
Donut's sucré

MARDI : 20/05/2025

Paupiette de dinde (U.E) sce forestière, petits pois
et Purée de Pdt
Camembert
Tarte au flan

JEUDI : 08/05/2025



FERIE

JEUDI : 15/05/2025



Poissonnette croustillante au fromage sce
tomate, dés de carottes et riz blanc
Edam
Orange

JEUDI : 22/05/2025

Surimi/mayo/tomate



Saucisse de Strasbourg sce ketchup, et ses
rosti de légumes
Yaourt à boire à la fraise

VENDREDI : 09/05/2025

Crêpe jambon/fromage



Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de
légumes
Pommes

VENDREDI : 16/05/2025

Saucisson à l'ail/cornichons
Mignonin de veau (U.E) sce crème, légumes couscous et
semoule
Mousse au chocolat

VENDREDI : 23/05/2025

Potatoes burger (U.E) et ses haricots verts



St Bricet BIO
Beignet aux pommes

**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.*

LUNDI : 26/05/2025 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Bonbel Eclair vanille	LUNDI : 02/06/2025 Tomate cerise Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Liégeois chocolat BIO 	LUNDI : 09/06/2025  FERIE
MARDI : 27/05/2025  Laitue/maïs Crêpe fourrée à l'emmental (U.E) et ses Pdt sautées Petits suisses aux fruits BIO 	MARDI : 03/06/2025 Œufs durs/mayo/tomate Jambon fumé (chaud)  sce chasseur, coquillettes et gruyère râpé Brownie au chocolat	MARDI : 10/06/2025 Boulette de veau (U.E) sce tomato grill, haricots plats et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat
JEUDI : 29/05/2025  FERIE	JEUDI : 05/06/2025 Burger de colin (steak) façon fish and chips  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature	JEUDI : 12/06/2025  Macédoines de légumes/tomate Omelette  sce fromage, tortis et gruyère râpé Fraises au sucre
VENDREDI : 30/05/2025  CONGES	VENDREDI : 06/06/2025 Cordon bleu de volaille  sce tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot	VENDREDI : 13/06/2025 Rissolette de porc (U.E) sce crème, gratin de courgette à la tomate et pommes forestines Fromage de chèvre à tartiner Crêpe au sucre

*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.

LUNDI : 16/06/2025 Bœuf Bourguignon , carottes rondelles et Pdt rissolées Délice de camembert Abricot	LUNDI : 23/06/2025 Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses frites Kiri BIO  Pêches	LUNDI : 30/06/2025 Filet de merlu façon fish and chips,  sce tomate, petits légumes et country cubes Edam Melon
MARDI : 17/06/2025 Repas Froid Feuilleté au fromage Jambon blanc  carottes râpées et taboulé Velouté fruix	MARDI : 24/06/2025  Quiche au fromage Tortilla omelette aux oignons  et sa laitue Flamby caramel	MARDI : 01/07/2025 Pizza royale Gratin de pâtes au poulet/lardons   Yaourt aromatisé aux fruits
JEUDI : 19/06/2025 Melon Bouchée de colin au fromage  sce tomate et riz blanc Yaourt nature sucré BIO 	JEUDI : 26/06/2025 Rôti de dinde  sce forestière, ratatouille et semoule Tomme blanche Beignet au chocolat	JEUDI : 03/07/2025 Repas Froid Jambon fumé  et sa salade de Pdt maison Carré frais BIO  Fraises au sucre
VENDREDI : 20/06/2025 Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental BIO  Tarte aux pommes	VENDREDI : 27/06/2025 Tomate cerise Steak haché de veau (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Crème dessert à la vanille BIO 	VENDREDI : 04/07/2025 Mesclun de salade Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé Donut's au chocolat



**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.*