

<p>LUNDI : 21/02/2022 Macédoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise (U.E) Yaourt aux fruits mixés BIO </p>	<p>LUNDI : 28/02/2022 Carottes râpées/olives Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé  Cake marbré au chocolat</p>	<p>LUNDI : 07/03/2022   Betteraves rouges/tomate Carbonade Flamande et ses frites fraîches Petits suisses fruités</p>
<p>MARDI : 22/02/2022 Paupiette de bœuf (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt sautées Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>MARDI : 01/03/2022  Nuggets de blé sce tomato grill, carottes rondelles et purée de Pdt Gouda Crème dessert vanille BIO </p>	<p>MARDI : 08/03/2022  Dos de colin sce béarnaise, juliennes de légumes et son riz aux poivrons Mimolette Liégeois chocolat BIO </p>
<p>JEUDI : 24/02/2022 Potage tomate/vermicelles Aiguillettes de poulet panées sce tomate, ratatouille et semoule Yaourt nature sucré</p>	<p>JEUDI : 03/03/2022  Velouté de courgettes à la vache rit Meunière de poisson sce beurre blanc et ses Pdt rissolées Beignet au chocolat</p>	<p>JEUDI : 10/03/2022 Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de légumes Kiri BIO  Tarte au flan</p>
<p>VENDREDI : 25/02/2022 Pavé de filet de poisson blanc à la Napolitaine sce océane  et son riz aux petits légumes Emmental BIO  Crêpe au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 04/03/2022 Quiche Lorraine Boulette de poulet sce crème, légumes couscous et trio de céréales Pomme</p>	<p>VENDREDI : 11/03/2022 Velouté de carottes Saucisse de Toulouse sce tomate, salsifis au beurre et semoule Ananas au sirop </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 : 14/03/2022 Céleri rémoulade/tomate Pané de filet de Merlu blanc sce crème et son blé à la tomate</p>  <p>Tarte aux pommes</p>	<p>LUNDI : 21/03/2022 Cordon bleu sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées</p>  <p>St Paulin BIO Flamby caramel</p>	<p>LUNDI : 28/03/2022</p>  <p>Saucisson à l'ail/cornichons Mignonin de veau (U.E) sce chasseur, haricots plats et Pdt rosti Mousse au chocolat</p>
<p>MARDI : 15/03/2022</p>  <p>Steak haché sce tomate, haricots verts et Toast de Pdt</p>  <p>Edam BIO Yaourt à boire</p>	<p>MARDI : 22/03/2022</p>   <p>Crêpe à la tomate Sauté de porc à l'Espagnol, duo de courgettes et semoule Kiwi</p>	<p>MARDI : 29/03/2022</p>  <p>Pâtes aux 2 saumons et gruyère râpé</p>  <p>Carré frais BIO Donut's sucré</p>
<p>JEUDI : 17/03/2022 Rôti de dinde sce forestière, jeunes carottes et purée de Pdt Bonbel</p>  <p>Yaourt à la vanille BIO</p>	<p>JEUDI : 24/03/2022 Velouté de 8 légumes Thon (mayonnaise) et ses potatoes Moelleux au chocolat BIO</p> 	<p>JEUDI : 31/03/2022</p>   <p>Potage tomate/vermicelles Galette végétale (ketchup) et ses frites fraîches Pomme</p>
<p>VENDREDI : 18/03/2022</p>   <p>Velouté de choux fleur Tortis végétale à la tomate (façon bolognaise) et gruyère râpé Compote de pomme</p>	<p>VENDREDI : 25/03/2022 Sauté de poulet à la crème, beignet de choux fleur et riz blanc Babybel Velouté fruit</p> 	<p>VENDREDI : 01/04/2022</p>  <p>Duo de saucisses (chipolatas/merguez) sce tomate, ratatouille et boulgour Camembert</p>  <p>Yaourt nature sucré 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

LUNDI : 04/04/2022



Sauté de bœuf à la crème et ses petits pois à la Française
Cantal

Petits filous aux fruits

MARDI : 05/04/2022

Laitue/Mâis

Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Crème dessert chocolat BIO



JEUDI : 07/04/2022



Filet de limande pané sauce tomate, duo de carottes et riz pilaf

St Môret BIO



Salade de Fruits

VENDREDI : 08/04/2022

Feuilleté au fromage



Jambon blanc et purée de Pdt
Moelleux à la Framboise



**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)*