



LUNDI : 08/01/2024

Carottes râpées/olive

Cordon bleu  sce ketchup et ses Pdt sautées



Galette des rois à la pomme

LUNDI : 15/01/2024

Macédoines de légumes/œufs durs

Steak haché  sce poivre et ses Pdt rissolées
Compote de pomme

LUNDI : 22/01/2024

Mignonin de veau (U.E) sce tomato grill, haricots
verts et Pdt Toast

Gouda BIO 
Tarte aux pommes

MARDI : 09/01/2024

Saucisse de Strasbourg  sce tomate,
coquillettes et gruyère râpé
Vache qui rit
Clémentines

MARDI : 16/01/2024


Nuggets de blé (U.E) sce tomate, carottes rondelles et
semoule
Kiri BIO 
Muffins aux pépites de chocolat

MARDI : 23/01/2024

Betteraves rouges au maïs
Tortis à la carbonara  et gruyère râpé
Yaourt à boire

JEUDI : 11/01/2024

Meunière de dos de colin  sce beurre blanc,
ratatouille et boulgour
St Moret BIO 
Cake marbré au chocolat

JEUDI : 18/01/2024

Potage tomate/vermicelles
Jambon blanc  (Ketchup) et ses frites
Petits suisses fruités

JEUDI : 25/01/2024

Croquette de poisson ail et fines herbes(U.E) sce
tomate, salsifis au beurre et Ebly
Vache qui rit BIO 
Orange

VENDREDI : 12/01/2024

Potage 8 légumes
Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et Laitue
Liégeois chocolat BIO 

VENDREDI : 19/01/2024

Pané de filet de colin  sce crème et son riz
aux petits légumes
St Bricet à tartiner BIO 
Pomme

VENDREDI : 26/01/2024

Velouté de carottes au kiri
Saucisse de Toulouse  sce crème et son
trio de céréales
Yaourt nature sucré

**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 : 29/01/2024</p> <p> </p> <p>Duo de crudités/olive</p> <p> Galette végétale sce tomate et ses Pommes forestines</p> <p>Le Yaourt Fermier « d'Anne Lise et Quentin » (Fruits)</p>	<p>LUNDI : 05/02/2024</p> <p>Rissollette de porc (U.E) sce tomate, petits pois carottes et Pdt rosti</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>LUNDI : 12/02/2024</p> <p> </p> <p>Sauté de porc des Flandres à la provençal, petits légumes et semoule</p> <p>Bonbel</p> <p>Ananas au sirop</p>
<p>MARDI : 30/01/2024</p> <p></p> <p>Cubes de colin aux 3 céréales</p> <p>sce béarnaise, ratatouille et riz pilaf</p> <p>Fromage à tartiner « le carré »</p> <p>Donut's sucré</p>	<p>MARDI : 06/02/2024</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p> Tortis à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>Bulgy aux fruits mixés</p>	<p>MARDI : 13/02/2024</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Rondo à la tomate (U.E), gratin de courgette à la tomate et riz aux poivrons</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
<p>JEUDI : 01/02/2024</p> <p>Velouté de potiron à la vache qui rit</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce couscous, légumes et semoule</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>JEUDI : 08/02/2024</p> <p> Paupiette de saumon sce océane, jeunes carottes et riz blanc</p> <p>Kiri</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>JEUDI : 15/02/2024</p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Croissant jambon/fromage (U.E) et son mélange salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>VENDREDI : 02/02/2024</p> <p> Filet de poulet façon basquaise, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Clémentines</p>	<p>VENDREDI : 09/02/2024</p> <p>Velouté de courgette au boursin</p> <p>Nuggets de volaille (U.E) (ketchup) et ses frites</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/02/2024</p> <p> </p> <p>Omelette sce à l'Espagnol, farfalles et gruyère râpée</p> <p>Fromage Frais à tartiner BIO </p> <p>Moelleux à la Framboise</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 : 19/02/2024

Chausson de volaille à la bolognaise  sce crème,
jeunes carottes et Pdt rissolées
Camembert
Choux à la vanille

MARDI : 20/02/2024

Taboulé/olives
Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes
et gruyère râpé
Velouté fruit

JEUDI : 22/02/2024

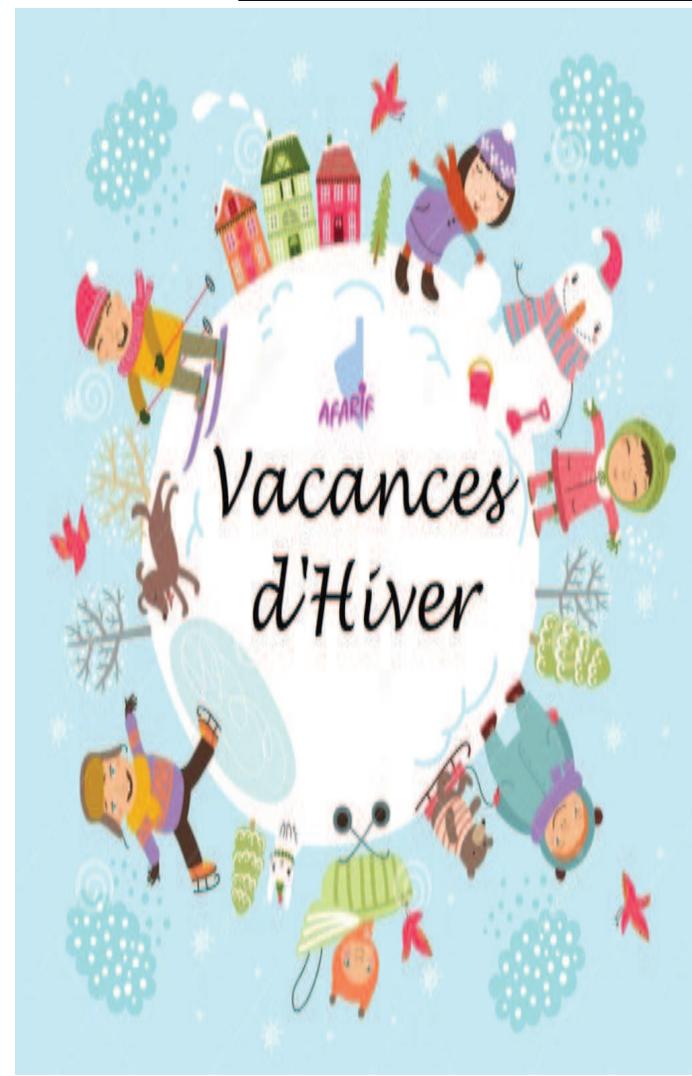
Brochette de poisson meunière  sce
béarnaise, brisure de choux fleur et boulgour

St Bricet BIO 
Banane

VENDREDI : 23/02/2024

Potage tomate/vermicelles
Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Petits suisses fruités BIO 



**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)*