




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