



**LUNDI : 06/05/2024**

Carottes râpées/olive

**Chausson de volaille à la bolognaise**

sce tomate et ses Pdt sautées

Yaourt nature sucré



**LUNDI : 13/05/2024**

Macédoines de légumes/œuf dur

**Saucisse de Toulouse**



sce crème,

coquillettes et gryère râpé

Yaourt BIO à la vanille



**MARDI : 07/05/2024**

**Mignonin de veau (U.E)** sce forestière, dés de carottes

et boulgour

Vache qui rit

Muffins aux pépites de chocolat

**MARDI : 14/05/2024**



**Pané moelleux au gouda (U.E)** sce tomate, petits pois

et Pdt rissolées

Emmental

Pomme

**JEUDI : 09/05/2024**



FERIE

**JEUDI : 16/05/2024**

**Meunière de poisson**



sce beurre blanc et son

riz aux petits légumes

St Bricet à tartiner BIO



Cake nature

**VENDREDI : 10/05/2024**



CONGES

**VENDREDI : 17/05/2024**

Betteraves rouges/tomate

**Steak haché**



sce poivre et ses frites













Flamby caramel

*\*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.*

<p><b>LUNDI : 20/05/2024</b></p> <p>Bon lundi de Pentecôte: </p> <p align="center"><b>FERIE</b></p>	<p><b>LUNDI : 27/05/2024</b></p> <p>Paupiette de dinde (U.E) sce tomate, petits pois carottes et Pdt sautées</p> <p>St Moret BIO  Orange</p>	<p><b>LUNDI : 03/06/2024</b></p> <p>Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et Ebyl Fromage à tartiner « le carré »</p> <p>Crêpe fourrée aux fruits rouges BIO </p>
<p><b>MARDI : 21/05/2024</b></p> <p>Duo de crudités/olive</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits BIO </p>	<p><b>MARDI : 28/05/2024</b></p> <p>Œufs durs/mayo/olive</p> <p>Pané de filet de hocky  sce béarnaise et son riz blanc</p> <p>Novly chocolat</p>	<p><b>MARDI : 04/06/2024</b></p> <p>Perles légumières/cornichons</p> <p>Jambon blanc  et sa purée de Pdt Liégeois au chocolat</p>
<p><b>JEUDI : 23/05/2024</b></p> <p>Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p><b>JEUDI : 30/05/2024</b></p> <p>Boulette de bœuf (U.E) sce piquante, ratatouille et semoule</p> <p>Edam</p> <p>Donut's sucré</p>	<p><b>JEUDI : 06/06/2024</b></p> <p>Pizza royale</p> <p>Blanquette de dinde  sce crème, tortis et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><b>VENDREDI : 24/05/2024</b></p> <p>Cervelas/cornichons</p> <p>Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et son mélange de salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 31/05/2024</b></p> <p></p> <p>Concombres à la crème/tomate</p> <p>Nuggets de blé (U.E) sce ketchup et ses pommes forestines</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p><b>VENDREDI : 07/06/2024</b></p> <p>Rissolette de veau (U.E) sce crème, haricots beurre et Pdt rosti</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Compote de pomme</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.

<p><b>LUNDI : 10/06/2024</b></p> <p> Laitue/maïs</p> <p><b>Lasagne de légumes du sud</b>  Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>LUNDI : 17/06/2024</b></p> <p><b>Bœuf Miroton</b>  , jeunes carottes et Toast de Pdt Mimolette Tarte au Flan</p>	<p><b>LUNDI : 24/06/2024</b></p> <p><b>Paupiette de saumon</b>  sce beurre blanc, courgettes à la tomate et riz aux poivrons Gouda Abricot</p>
<p><b>MARDI : 11/06/2024</b></p> <p><b>Duo de saucisses (chipolatas, Merguez)</b>  sce tomate, légumes couscous et boulgour</p> <p>Chanteneige BIO  Beignet aux pommes</p>	<p><b>MARDI : 18/06/2024</b></p> <p>Céleri rémoulade/olive</p> <p><b>Tortis à la bolognaise</b>  et gruyère râpé Fraises au sucre</p>	<p><b>MARDI : 25/06/2024</b></p> <p>Quiche Lorraine <b>Burger de veau (U.E)</b> sce Normande, haricots plats et Pdt sautées Liégeois vanille</p>
<p><b>JEUDI : 13/06/2024</b></p> <p><b>Nuggets de poulet (U.E)</b> sce ketchup et ses frites Camembert Melon</p>	<p><b>JEUDI : 20/06/2024</b></p> <p><b>Meunière de dos de colin</b>  sce blanche, julienne de légumes et trio de céréales</p> <p>Vache qui rit BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 27/06/2024</b></p> <p> Macédoines de légumes/tomate</p> <p><b>Omelette</b>  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte grillée aux pommes</p>
<p><b>VENDREDI : 14/06/2024</b></p> <p>Haricots verts vinaigrette/tomate</p> <p><b>Steak de thon</b>  sce provençale et son riz pilaf Velouté fruit</p>	<p><b>VENDREDI : 21/06/2024</b></p> <p><b>Repas Froid</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p><b>Jambon fumé</b>  , carottes râpées et taboulé oriental Bulgy aux fruits mixés</p>	<p><b>VENDREDI : 28/06/2024</b></p> <p><b>Boulette de poulet (U.E)</b> sce tomate, petits pois carottes et purée de Pdt Tartare ail/fines herbes Compote de pomme</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.*

**LUNDI : 01/07/2024**

**Repas Froid**

Feuilleté Fromage

Rôti de dinde  , lanières de betteraves et salade de Pdt Maison


Yaourt nature sucré BIO 

**MARDI : 02/07/2024**

Tenders de filet de colin  sce tomato grill et son riz aux petits légumes  
Tomme Blanche  
Pêches

**JEUDI : 04/07/2024**

Rissolette de porc (U.E) sce crème, ratatouille et semoule

Croclait à tartiner BIO   
Choux à la vanille

**VENDREDI : 05/07/2024**

Melon  
Cheeseburger (U.E) sce ketchup et ses Pdt rosti  
Novly vanille



*\*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.*