



	<p>LUNDI : 01/09/2025 Carottes râpées/olive</p> <p>Nuggets de poulet  sce ketchup et ses Pdt sautées</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>LUNDI : 08/09/2025 Rissolette de veau (U.E) sce tomate, petits pois et Pdt rosti Gouda Pêches</p>
	<p>MARDI : 02/09/2025</p> <p>Meunière de poisson  sce beurre blanc et son riz blanc Emmental Prunes</p>	<p>MARDI : 09/09/2025</p> <p></p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Omelette  sce fromage, tortis et gruyère râpé</p> <p>Petits suisses BIO </p>
	<p>JEUDI : 04/09/2025 Escalope de veau hachée (U.E) sce crème, ratatouille et semoule</p> <p>Kiri BIO  Compote de pomme</p>	<p>JEUDI : 11/09/2025 Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et boulgour</p> <p>St Moret BIO  Cake marbré au chocolat</p>
	<p>VENDREDI : 05/09/2025 Melon</p> <p>Jambon fumé , coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>VENDREDI : 12/09/2025 Macédoines de légumes/olive</p> <p>Steak haché  sce ketchup et ses frites Yaourt aromatisé aux fruits</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 : 15/09/2025 Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Liégeois vanille</p>	<p>LUNDI : 22/09/2025 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule St Paulin</p> <p>Moelleux au chocolat BIO </p>	<p>LUNDI : 29/09/2025 Lamelles kebab (U.E) sce ketchup et ses frites Camembert Pomme</p>
<p>MARDI : 16/09/2025</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce ketchup et ses coquillettes</p> <p>Edam BIO  Nectarine</p>	<p>MARDI : 23/09/2025</p> <p>Brochette de poisson meunière sce crème  bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Choux à la vanille</p>	<p>MARDI : 30/09/2025 Haricots verts vinaigrette/tomate</p> <p>Jambon blanc , coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Liégeois au chocolat BIO </p>
<p>JEUDI : 18/09/2025 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes</p> <p>Croc lait BIO  Tarte au flan</p>	<p>JEUDI : 25/09/2025</p> <p> Laitue</p> <p>Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt rosti Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI : 02/10/2025</p> <p>Poissonnette croustillante au fromage  sce tomate et son riz aux petits légumes</p> <p>Vache qui rit BIO  Grillé à la pomme</p>
<p>VENDREDI : 19/09/2025 Œufs durs/mayo/tomate</p> <p>Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré</p>	<p>VENDREDI : 26/09/2025 Concombres à la crème/olive</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Prunes</p>	<p>VENDREDI : 03/10/2025 Céleri rémoulade/olive</p> <p>Gratin de gnocchi à la savoyard  Crème dessert vanille</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 : 06/10/2025



Perles légumières/tomate
Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate et ses Pdt
rissolées
Yaourt à boire à l'abricot



LUNDI : 13/10/2025

Menu découverte

Sauté de porc  à l'Espagnol, gratin de
courgette à la tomate et semoule madras
Petit moulé aux noix
Crêpe au sucre

MARDI : 07/10/2025

Boulette de dinde oignon et herbes  sce crème,
ratatouille et trio de céréales
Tomme blanche
Compote de pomme

MARDI : 14/10/2025

Laitue
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Beignet au chocolat

JEUDI : 09/10/2025

Chipolatas  sce barbecue, dés de carottes et
pommes forestines
Chanteneige fouetté BIO 
Muffins au chocolat

JEUDI : 16/10/2025

Menu découverte

Aiguillette de poulet panée  sce boursin et ses
petits pois à la française
Cantal
Fromage blanc exotique

VENDREDI : 10/10/2025

Pizza royale
Burger de colin (steak) façon fish and chips
 sce ketchup et ses tortis
Yaourt à la vanille BIO 

VENDREDI : 17/10/2025

Betteraves rouges/olive
Fish burger (U.E) sce ketchup et ses Pdt rôti
Raisins

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



**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)*