




















| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>LUNDI : 02/09/2024</p> <p>Cordon bleu  sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées Emmental Prunes</p> | <p>LUNDI : 09/09/2024</p> <p>Steak haché  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti Gouda Muffins aux pépites de chocolat</p> | |
| <p>MARDI : 03/09/2024</p> <p>Macédoines de légumes/olives</p> <p>Pesca pané de dos de colin  sce beurre blanc et son riz blanc</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> | <p>MARDI : 10/09/2024</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Jambon blanc  sce ketchup et ses potatoes</p> <p>Petits suisses BIO </p> | <p>JEUDI : 05/09/2024</p> <p>Burger de veau (U.E) sce forestière, ratatouille et semoule</p> <p>Kiri BIO  Compote de pomme</p> | <p>JEUDI : 12/09/2024</p> <p>Meunière de poisson  sce tomate, petits légumes et boulgour</p> <p>St Moret BIO  Cake marbré au chocolat</p> |
| <p> VENDREDI : 06/09/2024</p> <p>Melon </p> <p>Tortis à la carbonara et gruyère râpé</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p> | <p> VENDREDI : 13/09/2024</p> <p> Carottes râpées/olives</p> <p>Nuggets de blé (U.E)  sce ketchup, farfalles et gruyère râpé</p> <p>Pêches</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 : 16/09/2024</p> <p>Filet de poulet</p> <p>scs crème, haricots verts et Pdt rissoles Mimollette Nectarine</p> | <p>LUNDI : 23/09/2024</p> <p>Sauté de porc</p> <p> à la crème et ses frites Camembert Beignet pomme</p> | <p>LUNDI : 30/09/2024</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, haricots beurre et Toast de Pdt Rondelé nature Tarte aux pommes</p> |
| <p>MARDI : 17/09/2024</p> <p>Duo de crudités/olives Croq œuf/jambon (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt à la vanille </p> | <p>MARDI : 24/09/2024</p> <p> Laitue Tortilla omelette aux oignons et ses röstis de légumes Velouté fruit</p> | <p>MARDI : 01/10/2024</p> <p>Crêpe jambon/fromage Escalope de dinde viennoise sce tomate, dés de carottes et Purée de Pdt Yaourt nature sucré</p> |
| <p>JEUDI : 19/09/2024</p> <p>Boulette de dinde oignon et herbes sce crème, légumes couscous et semoule Petit moulé nature Choux au chocolat</p> | <p>JEUDI : 26/09/2024</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate Yaourt aux fruits </p> | <p>JEUDI : 03/10/2024</p> <p>Steak de thon, sce beurre blanc et son riz aux poivrons Edam  BIO Pomme</p> |
| <p>VENDREDI : 20/09/2024</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Filet de colin sce béarnaise, brunoise duo de courgettes et orge perlé Bulgy aux fruits mixés</p> | <p>VENDREDI : 27/09/2024</p> <p>Chipolatas</p> <p> sce tomate, et ses petits pois à la Française Emmental  BIO Prunes</p> | <p>VENDREDI : 04/10/2024</p> <p>Céleri rémoulade/olive  et gruyère râpé Crème dessert chocolat</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*