



	LUNDI : 01/09/2025 Carottes râpées/olive Nuggets de poulet sce ketchup et ses Pdt sautées Yaourt nature sucré BIO	LUNDI : 08/09/2025 Rissollette de veau (U.E) sce tomate, petits pois et Pdt rosti Gouda Pêches
	MARDI : 02/09/2025 Meunière de poisson sce beurre blanc et son riz blanc Emmental Prunes	MARDI : 09/09/2025 Betteraves rouges/tomate Omelette sce fromage, tortis et gruyère râpé Petits suisses BIO
	JEUDI : 04/09/2025 Escalope de veau hachée (U.E) sce crème, ratatouille et semoule Kiri BIO Compote de pomme	JEUDI : 11/09/2025 Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et boulgour St Moret BIO Cake marbré au chocolat
	VENDREDI : 05/09/2025 Melon Jambon fumé, coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat	VENDREDI : 12/09/2025 Macédoines de légumes/olive Steak haché sce ketchup et ses frites Yaourt aromatisé aux fruits

**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 : 15/09/2025 Crêpe au fromage  sce rôti et sa jardinière de légumes Liégeois vanille	LUNDI : 22/09/2025 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule St Paulin  Moelleux au chocolat BIO	LUNDI : 29/09/2025 Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Camembert Pomme
MARDI : 16/09/2025  Saucisse de Strasbourg sce ketchup et ses coquillettes  Edam BIO Nectarine	MARDI : 23/09/2025 Brochette de poisson meunière sce crème bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Choux à la vanille	MARDI : 30/09/2025  Haricots verts vinaigrette/tomate Jambon blanc  Liégeois au chocolat BIO
JEUDI : 18/09/2025 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes  Groc lait BIO Tarte au flan	JEUDI : 25/09/2025  Laitue Tortilla omelette aux oignons // et ses Pdt rosti Mousse au chocolat	JEUDI : 02/10/2025  Poissonnette croustillante au fromage tomate et son riz aux petits légumes  Vache qui rit BIO Grillé à la pomme
VENDREDI : 19/09/2025 Œufs durs/mayo/tomate  Filet de merlu façon fish and chips tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 26/09/2025 Concombres à la crème/olive  Tortis à la carbonara Prunes et gruyère râpé	VENDREDI : 03/10/2025 Céleri rémoulade/olive  Gratin de gnocchi à la savoyard Crème dessert 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.

*Meus 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

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)

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.