



<p><u>LUNDI</u> : 24/02/2025</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Nuggets de volaille (U.E) sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruix</p>	<p><u>LUNDI</u> : 03/03/2025</p> <p>Rondo tomate (U.E), haricots verts et Pdt rosti</p> <p>Edam BIO  Pomme</p>	<p><u>LUNDI</u> : 10/03/2025</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce ketchup, et ses frites</p> <p>St Moret BIO  Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><u>MARDI</u> : 25/02/2025</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p><u>MARDI</u> : 04/03/2025</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><u>MARDI</u> : 11/03/2025</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p>Pané de filet de colin  sce citron et son riz aux petits légumes Compote de pomme</p>
<p><u>JEUDI</u> : 27/02/2025</p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p>Meunière de poisson  sce beurre blanc et son riz blanc Yaourt nature sucré</p>	<p><u>JEUDI</u> : 06/03/2025</p> <p> Potage tomate/vermicelles</p> <p>Croq fromage  sce tomato grill et son trio de céréales Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><u>JEUDI</u> : 13/03/2025</p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce forestière, haricots plats et semoule Camembert Choux à la vanille</p>
<p><u> VENDREDI</u> : 28/02/2025</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce crème, petits pois carottes et Pdt rissolées Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><u> VENDREDI</u> : 07/03/2025</p> <p>Emincé de poulet rôti  sce crème, carottes rondelles et Pommes forestines Kiri Tarte au flan</p>	<p><u> VENDREDI</u> : 14/03/2025</p> <p>Duo de crudités/olives</p> <p>Omelette  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Mousse au 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)

<p>LUNDI : 17/03/2025</p> <p>Burger de colin (steak) façon fish an chips et son riz blanc Bonbel Banane</p> 	<p>LUNDI : 24/03/2025 Taboulé à l'oriental/olive Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Crème dessert chocolat</p>	<p>LUNDI : 31/03/2025</p> <p>Carbonade Flamande , carottes rondelles et Pdt rissolées St Bricet Pommes</p>
<p>MARDI : 18/03/2025</p> <p>Cordon bleu  sce tomate, petits pois et purée de Pdt Chanteneige BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p>MARDI : 25/03/2025</p> <p>Boulette de bœuf  sce piquante, ratatouille et semoule Mimolette Tarte aux pommes</p>	<p>MARDI : 01/04/2025</p> <p> Tortilla omellette aux oignons (U.E) et ses country cubes Gouda BIO  Moelleux à l'abricot</p>
<p>JEUDI : 20/03/2025</p> <p> Potage tomate/vermicelles Crêpe fourrée à l'emmental (U.E) et ses Pdt sautées Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI : 27/03/2025 Œufs durs/mayo/tomate</p> <p>Steak de thon  sce béarnaise et ses Pdt rosti aux légumes Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>JEUDI : 03/04/2025 Surimi/mayo/tomate</p> <p>Escalope de dinde viennoise  sce tomate, haricots verts et boulgour Liégeois à la vanille</p>
<p>VENDREDI : 21/03/2025 Laitue/maïs</p> <p>Filet de poulet  sce crème, farfalles et gruyère râpé Beignet aux pommes</p>	<p>VENDREDI : 28/03/2025 Gratin de coquillettes aux poulet/lardons</p> <p>  Fromage frais à tartiner « le carré » Donut's au sucre</p>	<p>VENDREDI : 04/04/2025</p> <p>Mesclun de salade Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé Brownie au 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.*

