



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 gruyère 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>LUNDI : 20/05/2024 Bon lundi de Pentecôte:  FERIE</p>	<p>LUNDI : 27/05/2024 Paupiette de dinde (U.E) sce tomate, petits pois carottes et Pdt sautées St Moret BIO  Orange</p>	<p>LUNDI : 03/06/2024 Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et Eibly Fromage à tartiner « le carré » Crêpe fourrée aux fruits rouges BIO </p>
<p>MARDI : 21/05/2024 Duo de crudités/olive Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits BIO </p>	<p>MARDI : 28/05/2024 Œufs durs/mayo/olive Pané de filet de hocky  sce béarnaise et son riz blanc Novly chocolat</p>	<p>MARDI : 04/06/2024 Perles légumières/cornichons Jambon blanc  et sa purée de Pdt Liégeois au chocolat</p>
<p>JEUDI : 23/05/2024 Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Kiri Eclair à la vanille</p>	<p>JEUDI : 30/05/2024 Boulette de bœuf (U.E) sce piquante, ratatouille et semoule Edam Donut's sucré</p>	<p>JEUDI : 06/06/2024 Pizza royale Blanquette de dinde  sce crème, tortis et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise</p>
<p> VENDREDI : 24/05/2024 Cervelas/cornichons Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et son mélange de salade Mousse au chocolat</p>	<p> VENDREDI : 31/05/2024  Concombres à la crème/tomate Nuggets de blé (U.E) sce ketchup et ses pommes forestines Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p> VENDREDI : 07/06/2024 Rissolette de veau (U.E) sce crème, haricots beurre et Pdt rosti Gouda BIO  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 align="center">LUNDI : 10/06/2024</p> <p align="center"> Laitue/maïs</p> <p align="center">Lasagne de légumes du sud  Crème dessert au chocolat</p>	<p align="center">LUNDI : 17/06/2024</p> <p align="center"> Bœuf Miroton , jeunes carottes et Toast de Pdt Mimolette Tarte au Flan</p>	<p align="center">LUNDI : 24/06/2024</p> <p align="center">Paupiette de saumon  sce beurre blanc, courgettes à la tomate et riz aux poivrons Gouda Abricot</p>
<p align="center">MARDI : 11/06/2024</p> <p align="center">Duo de saucisses (chipolatas, Merguez)  sce tomate, légumes couscous et boulgour</p> <p align="center">Chanteneige BIO  Beignet aux pommes</p>	<p align="center">MARDI : 18/06/2024</p> <p align="center">Céleri rémoulade/olive</p> <p align="center">Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Fraises au sucre</p>	<p align="center">MARDI : 25/06/2024</p> <p align="center">Quiche Lorraine Burger de veau (U.E) sce Normande, haricots plats et Pdt sautées Liégeois vanille</p>
<p align="center">JEUDI : 13/06/2024</p> <p align="center">Nuggets de poulet (U.E) sce ketchup et ses frites Camembert Melon</p>	<p align="center">JEUDI : 20/06/2024</p> <p align="center">Meunière de dos de colin  sce blanche, julienne de légumes et trio de céréales</p> <p align="center">Vache qui rit BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p align="center">JEUDI : 27/06/2024</p> <p align="center"> Macédoines de légumes/tomate</p> <p align="center">Omelette  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte grillée aux pommes</p>
<p align="center"> VENDREDI : 14/06/2024</p> <p align="center">Haricots verts vinaigrette/tomate</p> <p align="center">Steak de thon  sce provençale et son riz pilaf Velouté fruit</p>	<p align="center"> VENDREDI : 21/06/2024</p> <p align="center">Repas Froid</p> <p align="center">Crêpe jambon/fromage</p> <p align="center">Jambon fumé  , carottes râpées et taboulé oriental Bulgy aux fruits mixés</p>	<p align="center"> VENDREDI : 28/06/2024</p> <p align="center">Boulette de poulet (U.E) 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.*