

	<p>LUNDI : 25/04/2022</p> <p>Lasagne à la bolognaise </p> <p>Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>LUNDI : 02/05/2022</p> <p>Boulette d'agneau (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule</p> <p>Kiri BIO  Salade de fruits</p>
	<p>MARDI : 26/04/2022</p> <p></p> <p>Duo de crudités/tomate</p> <p> Crousti fromage sce tomate et Pdt sautées Yaourt nature sucré</p>	<p>MARDI : 03/05/2022</p> <p>Macédoines de légumes/œuf dur</p> <p>Rôti de porc  sce chasseur et coquillettes Bulgy aux fruits mixés</p>
	<p>JEUDI : 28/04/2022</p> <p>Filet de poisson meunière  sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc Emmental</p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>	<p>JEUDI : 05/05/2022</p> <p> Aiguillettes de poulet sce rôti, haricots verts et pommes dauphines Mimolette Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p>VENDREDI : 29/04/2022</p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p> Steak haché sce poivre et ses petits pois carottes à la Française Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>VENDREDI : 06/05/2022</p> <p>Salade de perles légumières/olives</p> <p>Cube de colin pané aux 3 céréales  sce béarnaise et son riz pilaf</p> <p>Liégeois chocolat BIO </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 : 09/05/2022



Omelette sce fromage et ses frites fraîches

Carré Frais BIO

Fraise au sucre

LUNDI : 16/05/2022



Filet de cabillaud sce océane et son riz aux
petits légumes
Chanteneige à tartiner
Velouté fruit

LUNDI : 23/05/2022



Galette végétale sce tomato grill, carottes
vichy et Pdt rissolées
Bonbel
Compote de pomme

MARDI : 10/05/2022

Pizza royale



Aiguillette de colin panée sce provençale,
jeunes carottes et boulgour
Petits suisses fruités

MARDI : 17/05/2022



Laitue/mais



Bœuf bourguignon et ses Pommes pins

Yaourt à la vanille BIO

MARDI : 24/05/2022

Carottes râpées BIO/œufs durs
Ravioli (UE) et gruyère râpé
Beignet au chocolat

JEUDI : 12/05/2022

Betteraves rouges/tomate



Tortis à la **carbonara** et gruyère râpé
Flamby caramel

JEUDI : 19/05/2022



Rôti de dinde sce champignons, haricots plats et
mélange céréales

Gouda BIO

Brownie au chocolat

JEUDI : 26/05/2022



FERIE

VENDREDI : 13/05/2022

Mignonin de veau (U.E) sce crème, brisures choux fleur
et purée de Pdt
Cantal jeune

Tarte aux pommes BIO

VENDREDI : 20/05/2022

Concombres à la crème/tomate



Cordon bleu sce tomate et farfalles
Ananas au sirop

VENDREDI : 27/05/2022



CONGES

**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 : 30/05/2022</p> <p>Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites fraîches</p> <p>Edam BIO  Fraises au sucre</p>	<p>LUNDI : 06/06/2022</p> <p> FERIE</p>	<p>LUNDI : 13/06/2022</p> <p> Rôti de porc sce chasseur, légumes cordials et trio de céréales</p> <p>Emmental BIO  Novly chocolat</p>
<p>MARDI : 31/05/2022</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p> Sauté de poulet sce crème, haricots beurre et purée de Pdt</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>MARDI : 07/06/2022</p> <p> Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>MARDI : 14/06/2022</p> <p>Repas Froid</p> <p>Feuilleté à la bolognaise</p> <p> Jambon blanc et sa salade de Pdt maison</p> <p>Banane</p>
<p>JEUDI : 02/06/2022</p> <p> Pané de filet de Merlu blanc sce crème, julienne de légumes et Ebly</p> <p>Babybel</p> <p>Crème dessert au chocolat BIO </p>	<p>JEUDI : 09/06/2022</p> <p>Melon</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce crème, légumes couscous et semoule</p> <p>Cake marbré au chocolat</p>	<p>JEUDI : 16/06/2022</p> <p> Betteraves rouges/mais</p> <p> Sauté de bœuf miroton et ses Pommes pins</p> <p>Petits filous aux fruits</p>
<p>VENDREDI : 03/06/2022</p> <p>Salade coleslow/cornichons</p> <p>Rosbeef (U.E) sce poivre et ses petits pois à la Française</p> <p>Tarte grillée à la cerise</p>	<p>VENDREDI : 10/06/2022</p> <p> Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées</p> <p>St Paulin BIO  Mousse au chocolat</p>	<p>VENDREDI : 17/06/2022</p> <p>Rondo tomate (U.E) à la tomate, duo de carottes et riz pilaf</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Moelleux au chocolat BIO </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>LUNDI : 20/06/2022 Macédoines de légumes/œuf dur Escalope de poulet cornflakes (U.E) sce tomate, farfalles et gruyère râpés Yaourt brassé aux fruits mixés BIO </p>	<p>LUNDI : 27/06/2022  Aiguillettes de poulet sce crème, beignet de choux fleur et purée de Pdt Chanteneige BIO  Bifidus vanille</p>	<p>LUNDI : 04/07/2022  Laitue/maïs  Lasagne de légumes du sud Beignet aux pommes</p>
<p>MARDI : 21/06/2022    Galette végétale sce ketchup et ses frites fraîches St Bricet à tartiner Abricot</p>	<p>MARDI : 28/06/2022 Melon  Pâtes à la carbonara saumon et gruyère râpé Donut's au chocolat</p>	<p>MARDI : 05/07/2022 Cheeseburger (U.E) (ketchup) et ses potatoes Vache qui rit BIO  Pêches</p>
<p>JEUDI : 23/06/2022 Haricots verts vinaigrette/tomate  Meunière de dos de colin sce béarnaise et son riz aux poivrons Cookie géant au chocolat</p>	<p>JEUDI : 30/06/2022 Repas Froid Feuilleté Hot dog  Charcuterie/cornichons (Mortadelle, salami, saucisson à l'ail), duo de crudités et taboulé Nectarine</p>	<p>JEUDI : 07/07/2022 Crêpe à la tomate Burger de veau (U.E) sce chasseur, gratin de courgette à la tomate et boulgour Yaourt à boire à la fraise</p>
<p>VENDREDI : 24/06/2022 Boulette de bœuf (U.E) sce provençale, ratatouille et semoule Gouda BIO  Fromage blanc à la vanille</p>	<p>VENDREDI : 01/07/2022  Filet de poulet rôti et sa jardinière de légumes Camembert Yaourt au chocolat BIO (les 2 vaches) </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.*