



	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 Filet de poulet  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 kebab (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  , coquillettes et gruyère râpé Liégeois au chocolat BIO 
JEUDI : 18/09/2025 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc 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  sce 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  sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 26/09/2025 Concombres à la crème/olive Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Prunes	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.

**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 : 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



**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)*