



**LUNDI : 05/09/2022**



**Boulette de soja à la tomate** , ratatouille et semoule  
Emmental  
Beignet aux pommes

**LUNDI : 12/09/2022**



**Steak haché** , sauce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti  
Chanteneige à tartiner  
Fruit de saison

**MARDI : 06/09/2022**

Macédoines de légumes/œufs durs

**Pané de filet de poisson blanc**  sauce beurre blanc et son riz blanc

Yaourt nature sucré BIO 

**MARDI : 13/09/2022**

Tomate cerise

**Nuggets de poulet**  sauce ketchup et ses frites

Petits suisses BIO 

**JEUDI : 01/09/2022**

**Lasagne à la bolognaise**

Vache qui rit  
Pêches



**JEUDI : 08/09/2022**

**Paupiette de veau** , sauce forestière, petits pois carotte et Pdt sautées

Kiri BIO   
Prunes

**JEUDI : 15/09/2022**

**Meunière de poisson**  sauce crème et son riz aux petits légumes

Gouda BIO   
Muffins aux pépites de chocolat

**VENDREDI : 02/09/2022**

Betteraves rouges/tomate

**Cordon bleu**  sauce tomate et ses pommes dauphines

Yaourt aromatisé aux fruits BIO 

**VENDREDI : 09/09/2022**

Carottes râpées/olives

**Tortis à la carbonara**  et gruyère râpé  
Yaourt à boire à la fraise

**VENDREDI : 16/09/2022**

Crêpe à la tomate

**Chipolatas**  sauce tomate grill et son trio de céréales  
Compote de pomme

*\*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><b>LUNDI : 19/09/2022</b></p> <p><b>Rôti de dinde</b>  sce crème, haricots verts et Pdt rissolées        Babybel        Raisins</p>	<p><b>LUNDI : 26/09/2022</b></p> <p><b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt        Bonbel        Tarte au flan</p>	<p><b>LUNDI : 03/10/2022</b></p> <p><b>Sauté de porc</b>  à la crème et ses frites        Mimolette        Gaufre Bourdon au chocolat</p>
<p><b>MARDI : 20/09/2022</b></p> <p>        Duo de crudités/olives</p> <p><b>Crousti fromage</b>  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé        Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><b>MARDI : 27/09/2022</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p><b>Nuggets de poisson (U.E)</b> sce Ketchup et son blé à la tomate</p> <p>Yaourt au chocolat BIO </p>	<p><b>MARDI : 04/10/2022</b></p> <p>Pizza royale</p> <p><b>Rosbeef</b>  sce poivre, duo de carottes et Pdt sautées        Fromage blanc sucré</p>
<p><b>JEUDI : 22/09/2022</b></p> <p><b>Boule d'agneau (U.E)</b> sce couscous, légumes couscous et semoule        Fromage Frais à Tartiner        Cake Marbré au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 29/09/2022</b></p> <p><b>Boulette de bœuf</b>  sce tomate, haricots plats et semoule</p> <p>Carré frais BIO         Pomme</p>	<p><b>JEUDI : 06/10/2022</b></p> <p><b>Rondo à la tomate (U.E)</b>, gratin de courgettes à la tomate et riz blanc        Saint Bricet à tartiner</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>
<p><b>VENDREDI : 23/09/2022</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons</p> <p><b>Filet de colin</b>  sce béarnaise, duo de courgettes et riz pilaf        Bulgy aux fruits mixés</p>	<p><b>VENDREDI : 30/09/2022</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p><b>Jambon blanc</b>  et purée de Pdt        Bifidus vanille</p>	<p><b>VENDREDI : 07/10/2022</b></p> <p>        Laitue/mais</p> <p><b>Lasagne de légumes du sud</b>         Flamby caramel</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><b>LUNDI : 17/10/2022</b></p>
<p><b>LUNDI : 10/10/2022</b> <b>Menu Chti</b></p>  <p><b>Carbonade Flamande</b> et ses pommes pins</p>  <p><b>Gouda BIO</b> <b>Tarte au sucre</b></p>	<p>Concombres à la crème/olives</p> <p>Omelette  jambon/fromage et ses farfalles Beignet au chocolat</p>
<p><b>MARDI : 11/10/2022</b> Céleri rémoulade/tomate</p>  <p><b>Brochette de poisson meunière</b> et son riz cantonais Mousse au chocolat</p>	<p><b>MARDI : 18/10/2022</b></p>  <p><b>Escalope de dinde viennoise</b> et sauce tomate, brunoise de légumes provençale et semoule Cantal jeune</p>  <p>Yaourt aromatisé aux fruits <b>BIO</b></p>
<p><b>JEUDI : 13/10/2022</b> <b>Menu découverte</b></p>  <p><b>Blanquette de volaille</b> et sauce blanche, haricots beurre et Pdt vapeur <b>Kiri au chèvre</b> <b>Crumble pomme/rhubarbe</b></p>	<p><b>JEUDI : 20/10/2022</b></p>   <p>Choux fleur vinaigrette/tomate</p>  <p><b>Galette végétale</b> et tomate grill et Pdt rissolées Orange</p>
<p><b>VENDREDI : 14/10/2022</b> Mesclun de salade <b>Ravioli (U.E)</b> et gruyère râpé Banane</p>	<p><b>VENDREDI : 21/10/2022</b> <b>Potatoes burger (U.E)</b> et haricots verts P'tit Louis Yaourt à boire à la fraise</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,*