



<p><b>LUNDI : 11/03/2024</b> Macédoines de légumes/œufs durs <b>Nuggets de volaille (U.E)</b> sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruité</p>	<p><b>LUNDI : 18/03/2024</b> Carottes râpées/olives  <b>Tortis à la bolognaise</b> et gruyère râpé Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>LUNDI : 25/03/2024</b> Betteraves rouges/tomate  <b>Tenders de filet de colin</b> sce ketchup ses Pdt rissolées Yaourt à boire à la Fraïse</p>
<p><b>MARDI : 12/03/2024</b> <b>Boulette de boeuf (U.E)</b> sce tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p><b>MARDI : 19/03/2024</b>  <b>Filet de colin</b> sce beurre blanc et son riz aux petits légumes Kiri Donut's sucré</p>	<p><b>MARDI : 26/03/2024</b>  <b>Saucisse de Strasbourg</b> sce tomate, coquillettes et gruyère râpé St Moret BIO  Choux à la vanille</p>
<p><b>JEUDI : 14/03/2024</b> <b>Sauté de poulet</b>  à la crème, petits pois carottes et Toast de Pdt Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 21/03/2024</b>  Velouté de légumes  <b>Croq fromage</b> sce tomato grill et son trio de céréales Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><b>JEUDI : 28/03/2024</b>  <b>Alouette de bœuf</b> sce poivre, carottes rondelles et boulgour Gouda Tarte aux pommes</p>
<p><b>VENDREDI : 15/03/2024</b> Potage tomate/vermicelles <b>Meunière de poisson</b>  sce béarnaise et son riz blanc Yaourt nature sucré</p>	<p><b>VENDREDI : 22/03/2024</b> <b>Steak haché de veau (U.E)</b> sce chasseur, haricots verts et Pdt rosti Edam BIO  Pomme</p>	<p><b>VENDREDI : 29/03/2024</b> Velouté de choux fleur <b>Filet de poulet</b>  à la crème et ses frites Liégeois 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, moll

\*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 : 01/04/2024**

**FERIE**



*Lundi de Pâques*

**LUNDI : 08/04/2024**

Duo de crudités/olives

Rondo à la tomate (U.E) et son riz aux poivrons

Tarte au flan

**LUNDI : 15/04/2024**

**Bœuf bourguignon**  , carottes rondelles et  
rissolées  
St Bricet  
Eclair à la vanille

**MARDI : 02/04/2024**

**Cordon bleu**  sce tomate, petits pois et purée de  
Pdt

Chanteneige BIO   
Compote de pomme

**MARDI : 09/04/2024**

**Emincé de poulet rôti**  sce forestière, ratatouille  
et semoule  
Camembert  
Pomme

**MARDI : 16/04/2024**

Pizza tomate  
**Aiguillettes de saumon**  sce crème et son ri  
Flamby caramel

**JEUDI : 04/04/2024**

Saucisson à l'ail/cornichons  
**Crêpe fourrée jambon/fromage/champignons (U.E)** et  
son mélange de salade  
Mousse au chocolat

**JEUDI : 11/04/2024**

Velouté de poireaux au kiri  
**Lamelles kebab (U.E)** sce ketchup et ses frites  
Crème dessert chocolat

**JEUDI : 18/04/2024**

  
**Omelette**  sce à l'Espagnol, farfalles et gr  
râpé  
Mimolette  
Orange

**VENDREDI : 05/04/2024**

  
**Tortis aux légumes (Façon carbonara)**  et  
gruyère râpé  
Rondelé nature  
Beignet au chocolat

**VENDREDI : 12/04/2024**

**Steak haché**  sce poivre, tortis aux légumes et  
gruyère râpé  
Fromage frais à tartiner BIO   
Fruits au sirop

**VENDREDI : 19/04/2024**

Potage tomate/vermicelles  
**Cheeseburger (U.E)** et potatoes  
Yaourt aux fruits BIO 

\*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, moll

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

