

	LUNDI : 01/05/2023 <i>Un brin de bonheur pour le 1^{er} Mai</i> FERIE	LUNDI : 08/05/2023 N'oublions jamais 8 MAI anniversaire du 8 mai 1945 FERIE
	MARDI : 02/05/2023 Carottes râpées/olives Cannellonis à la bolognaise (U.E) Velouté fruits	MARDI : 09/05/2023 Sauté de poulet  à la crème, petits pois e rosti Fromage frais à tartiner Compote de pomme
	JEUDI : 04/05/2023 Meunière de poisson  sce beurre blanc, carottes rondelles et Pdt sautées Vache qui rit BIO  Ananas au sirop	JEUDI : 11/05/2023  Crêpe à la tomate Nuggets de blé (U.E) (ketchup) et ses pommes Yaourt à la vanille BIO 
	VENDREDI : 05/05/2023 Tomate cerise Rissollette de porc (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat	VENDREDI : 12/05/2023 Chipolatas  sce provençale, ratatouil semoule Emmental Cake marbré au chocolat

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préps. 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 : 15/05/2023 Rondo tomate (U.E), courgettes à la tomate et riz blanc Kiri Tarte aux pommes	LUNDI :22/05/2023 Laitue/maïs Lasagne au saumon (U.E) Mousse au chocolat	LUNDI : 29/05/2023  Bon lundi de Pentecôte: FERIE
MARDI : 16/05/2023 Macédoines de légumes/œuf dur  Steak haché sce poivre et ses frites Yaourt aux fruits BIO 	MARDI :23/05/2023  Filet de poulet rôti sce crème et sa jardinière de légumes Chanteneige à tartiner BIO  Salade de fruits	MARDI :30/05/2023 Mignonin de veau (U.E) sce forestière, petits pc carottes et purée de Pdt Petit moulé à tartiner Choux à la vanille
JEUDI : 18/05/2023  FERIE	JEUDI :25/05/2023 Quiche aux poireaux Boulette de bœuf(U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Yaourt à boire à la Fraise	JEUDI :01/06/2023 Betteraves rouges/tomate  Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Flamby caramel
 VENDREDI : 19/05/2023  DE L'ASCENSION CONGES	 VENDREDI :26/05/2023  Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé St Moret BIO  Donut's sucré	 VENDREDI :02/06/2023  Cordon bleu sce tomate et ses Pdt sautée Edam BIO  Fraises au sucre

**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 : 05/06/2023  Duo de crudités/olives Omelette  sce fromage, fusilli et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits	LUNDI : 12/06/2023 Croissant jambon/fromage (U.E) et laitue Vache qui rit BIO  Tarte au flan	LUNDI : 19/06/2023 Bourguignon,  carottes rondelles et Pdt ris Cantafras à tartiner Beignet aux pommes
MARDI : 06/06/2023 Pané de filet de hocky  sce tomate et son riz aux petits légumes Gouda BIO  Gaufre Bourdon au chocolat	MARDI : 13/06/2023 Repas Froid Crêpe jambon/fromage Jambon blanc  et sa salade de Pdt maison Novly vanille	MARDI : 20/06/2023  Tomate cerise Galette végétale  sce tomate, coquille gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO (les 2 vaches) 
JEUDI : 08/06/2023 Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites Chantailou à tartiner Melon	JEUDI : 15/06/2023 Boulette de poulet (U.E) sce crème, salsifis au beurre et trio de céréales Camembert Liégeois chocolat BIO 	JEUDI : 22/06/2023 Filet de colin  sce beurre blanc, julien légumes et riz blanc Fromage à tartiner « le carré » Compote de pomme
VENDREDI : 09/06/2023 Œufs durs/mayo/tomate Rôti de dinde  sce forestière, haricots verts et toast de Pdt Yaourt nature sucré BIO 	VENDREDI : 16/06/2023 Concombres à la crème/olives Nuggets de poisson (U.E) sce tomate et son riz aux poivrons Banane	VENDREDI : 23/06/2023 Melon Saucisse de Toulouse  sce provençale e petits pois carottes à la Française Eclair au chocolat

**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 : 26/06/2023

Burger de veau (U.E) sce crème, haricots plats et
boulgour

St Paulin BIO 
Abricot

MARDI : 27/06/2023

Macédoines de légumes/olives

Tortis à la carbonara  et gruyère râpé
Petits suisses fruités

JEUDI : 29/06/2023

Nuggets de poulet  (ketchup) et ses frites
Kiri
Moelleux à la Framboise

VENDREDI : 30/06/2023

Haricots verts vinaigrette/tomate cerise

Meunière de colin  sce provençale et son blé à
la tomate
Bulgy aux fruits mixés

LUNDI : 03/07/2023

Repas Froid

Pizza royale



Charcuterie/cornichons (Mortadelle, salami,
saucisson à l'ail), carottes râpées et taboulé
Liégeois vanille

MARDI : 04/07/2023

Brochette de poisson panée (U.E) sce tomato grill,
carottes rondelles et riz blanc
Mimolette
Abricot

JEUDI : 06/07/2023


Laitue/maïs



Lasagne de légumes du sud
Donut's au chocolat

VENDREDI : 07/07/2023

Cheeseburger (U.E) (ketchup) et ses potatoes

Croclait à tartiner BIO 
Pêches



**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préps. 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.*