



LUNDI: 02/09/2024  Sce tomate, petits pois carotte et Pdt sautées  Emmental Prunes	LUNDI: 09/09/2024  Steak haché  sce poivre, carottes rondelles et Pdt rosti  Gouda  Muffins aux pépites de chocolat	
<u>MARDI</u> : 03/09/2024	MARDI: 10/09/2024	
Macédoines de légumes/olives	Betteraves rouges/tomate	
Pesca pané de dos de colin sce beurre blanc et son riz blanc  Yaourt nature sucré BIO	Jambon blanc sce ketchup et ses potatoes Petits suisses BIO	
<u>JEUDI</u> : 05/09/2024	<u>JEUDI :</u> 12/09/2024	
Burger de veau (U.E) sce forestière, ratatouille et semoule Kiri BIO Compote de pomme	Meunière de poisson sce tomate, petits légumes et boulgour  St Moret BIO  Cake marbré au chocolat	
<u>VENDREDI</u> : 06/09/2024	<u>VENDREDI</u> : 13/09/2024	
Melon Tortis à <b>la carbonara</b> et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise	Carottes râpées/olives  Nuggets de blé (U.E) sce ketchup, farfalles et gruyère râpé	

Pêches

<u>Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas</u>: Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

<sup>\*</sup>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.

<sup>\*</sup>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<sup>\*</sup>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)



Filet de poulet sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Mimolette Nectarine	LUNDI: 23/09/2024  Sauté de porc  à la crème et ses frites  Camembert  Beignet pomme	LUNDI: 30/09/2024  Mignonin de veau (U.E) sce forestière, haricots beurre et Toast de Pdt Rondelé nature Tarte aux pommes
MARDI: 17/09/2024  Duo de crudités/olives  Croq œuf/jambon (U.E) sce tomate, coquillettes et gruyère râpé  Yaourt à la vanille BIO	MARDI : 24/09/2024  Laitue  Tortilla omelette aux oignons et ses röstis de légumes  Velouté fruix	MARDI: 01/10/2024 Crêpe jambon/fromage  Escalope de dinde viennoise sce tomate, dés de carottes et Purée de Pdt  Yaourt nature sucré
JEUDI: 19/09/2024  Boulette de dinde oignon et herbes sce crème, légumes couscous et semoule Petit moulé nature  Choux au chocolat	JEUDI : 26/09/2024 Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et son blé à la tomate  Yaourt aux fruits BIO	JEUDI: 03/10/2024  Steak de thon, sce beurre blanc et son riz aux poivrons  Edam BIO  Pomme
VENDREDI : 20/09/2024 Saucisson à l'ail/cornichons  Filet de colin  sce béarnaise, brunoise duo de courgettes et orge perlé Bulgy aux fruits mixés	VENDREDI: 27/09/2024  Sce tomate, et ses petits pois à la Française  Emmental BIO Prunes	VENDREDI : 04/10/2024  Céleri rémoulade/olive  Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé  Crème dessert chocolat

<sup>\*</sup>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.

<u>Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas</u>: Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

<sup>\*</sup>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<sup>\*</sup>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: 07/10/2024

Rissolette de porc (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule

Croq lait à tartiner BIO



**LUNDI: 14/10/2024** 

Menu découverte

Sauté de bœuf

aux oignons et ses Pdt rosti

Tomme blanche Crêpe au sucre

MARDI: 08/10/2024

Macédoines de légumes/tomate Boulette de poulet (U.E) sce barbecue, coquillettes et gruyère râpé

Eclair à la vanille

MARDI: 15/10/2024

Mesclun de salade

Ravioli (U.E) et gruyère râpé

Banane

JEUDI: 10/10/2024

VEGETARIEN

<u>JEUDI</u> : 17/10/2024

Menu découverte

Concombres à la crème/olive

Omelette is sce fromage et ses pommes pins
Novly chocolat

Aiguillette de poulet

sce blanche, brunoise de

carottes et trio de céréales

<u>Kiri au chèvre</u> Crumble pomme/fraise

**VENDREDI: 11/10/2024** 

otiens (S)

<u>VENDREDI</u>: 18/10/2024 Haricots verts vinaigrette/olives

Bouchée de colin panée au fromage

béarnaise, brunoise de légumes et petit épeautre Bonbel

Compote de pomme

Pesca pané de filet de colin

sce tomate et

son riz blanc

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.

<u>Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos</u>
<u>repas</u>: Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits

à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

<sup>\*</sup>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<sup>\*</sup>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)