

<p>LUNDI : 27/02/2023</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise (U.E) Velouté fruit</p>	<p>LUNDI : 06/03/2023</p> <p>Carottes râpées/olives</p> <p>Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Cake marbré au chocolat</p>	<p>LUNDI : 13/03/2023</p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p>Carbonade Flamande  et ses frites Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p>MARDI : 28/02/2023</p> <p>Rissolette de porc (U.E) sce tomate, haricots verts et Pdt sautées</p> <p>Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p>MARDI : 07/03/2023</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (U.E) sce tomato grill, carottes rondelles et purée de Pdt Gouda</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MARDI : 14/03/2023</p> <p></p> <p>Filet de colin sce béarnaise, juliennes de légumes et riz blanc Chantailou ail et fines herbes Liégeois chocolat</p>
<p>JEUDI : 02/03/2023</p> <p>Sauté de poulet  à la crème sce tomate, ratatouille et semoule Emmental Yaourt nature sucré</p>	<p>JEUDI : 09/03/2023</p> <p>Velouté de 8 légumes Lasagne au saumon (U.E)/Laitue Donut's sucré</p>	<p>JEUDI : 16/03/2023</p> <p>Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes</p> <p>Kiri BIO  Tarte au flan</p>
<p> VENDREDI : 03/03/2023</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Meunière de poisson  sce océane et son riz à la tomate Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p> VENDREDI : 10/03/2023</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce crème, légumes couscous et trio de céréales</p> <p>Edam BIO  Pomme</p>	<p> VENDREDI : 17/03/2023</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Saucisse de Toulouse  sce tomate, salsifis au beurre et semoule Pêches au sirop</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>LUNDI : 20/03/2023 Céleri rémoulade/tomate</p> <p>Filet de hocky pané  sce crème et son blé à la tomate Eclair à la vanille</p>	<p>LUNDI : 27/03/2023</p> <p>Cordon bleu  sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées St Paulin BIO  Flamby caramel</p>	<p>LUNDI : 03/04/2023 Cervelas/cornichons Burger de veau (U.E) sce chasseur, haricots plats et Pdt rosti Novly vanille</p>
<p>MARDI : 21/03/2023</p> <p>Steak haché  sce tomate, haricots verts et Toast de Pdt Chanteneige BIO  Yaourt à boire</p>	<p>MARDI : 28/03/2023 Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de porc  à l'Espagnol, duo de courgettes et semoule Compote de pomme</p>	<p>MARDI : 04/04/2023</p> <p>Pâtes à la carbonara Saumon  et gruyère râpé Rondelé BIO  Donut's au chocolat</p>
<p>JEUDI : 23/03/2023 Velouté de choux fleur</p> <p>Rôti de dinde  sce forestière et purée de Pdt Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>JEUDI : 30/03/2023</p> <p>Velouté de 8 légumes Nuggets de poisson (U.E) (Ketchup) et ses pommes pins Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI : 06/04/2023</p> <p> Potage tomate/vermicelles Galette végétale  (ketchup) et ses frites Pomme</p>
<p>VENDREDI : 24/03/2023</p> <p> Tortis aux légumes (Façon carbonara)  et gruyère râpé Rondelé nature Gaufre nature « Bourdon »</p>	<p>VENDREDI : 31/03/2023</p> <p>Croissant jambon/fromage (U.E) et Laitue St Moret BIO  Tarte aux pommes</p>	<p>VENDREDI : 07/04/2023</p> <p>Duo de saucisses (chipolatas/merguez)  sce tomate, ratatouille et boulgour Camembert Choux au 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, 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 : 10/04/2023



Rosbeef

sce poivre, petits pois et Pdt sautées
Petit moulé nature
Crème dessert vanille

MARDI : 11/04/2023

Laitue/Mais
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Salade de fruits

JEUDI : 13/04/2023

Concombres à la crème/olive
Fish burger (U.E) (ketchup) et ses Pommes dauphines
Bulgy aux fruits mixés

VENDREDI : 14/04/2023

Jambon blanc  et purée de Pdt

Vache qui rit BIO 
Moelleux à la Framboise



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)*