



LUNDI : 06/11/2023 Carottes râpées/olives Nuggets de volaille(U.E) (ketchup) et ses Pdt rissolées Yaourt aromatisé aux fruits	LUNDI : 13/11/2023  Boulette de poulet sce crème, légumes couscous et trio de céréales Petit moulté nature Clémentines	LUNDI : 20/11/2023  Steak haché sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental Cake Marbré au chocolat
MARDI : 07/11/2023 Steak haché de veau (U.E) sce crème, carottes rondelles et Toast de Pdt Vache qui rit BIO Pomme	MARDI : 14/11/2023 Croquette de poisson ail et fines herbes(U.E) sce tomate, salsifis au beurre et Ebly Fromage à tartiner « Le Carré » Yaourt à la vanille BIO	MARDI : 21/11/2023 Macédoines de légumes/olives  Tortis à la carbonara et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits BIO
JEUDI : 09/11/2023 Œufs durs/mayo/tomate Saucisse de Toulouse sce tomate, ratatouille et semoule Muffins aux pépites de chocolat	JEUDI : 16/11/2023 Potage tomate/vermicelles Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites Le Yaourt Fermier « d'Anne Lise et Quentin » (Nature sucré) 	JEUDI : 23/11/2023 Mignonin de veau (U.E) sce tomate, haricots plats et semoule St Bricet à tartiner Orange
VENDREDI : 10/11/2023 Meunière de poisson sce béarnaise et son riz aux petits légumes Kiri Liégeois chocolat BIO	VENDREDI : 17/11/2023  Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Laitue Compote de pomme	VENDREDI : 24/11/2023 Potage 8 légumes  Pané de filet de colin sce crème et son riz aux poivrons Crème dessert au chocolat 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.
Votre 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)



YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 27/11/2023 Emincé de poulet rôti  sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées Chanteneige nature Clémentines	LUNDI : 04/12/2023 Duo de crudités/olives  Bœuf Bourguignon  et ses frites Yaourt à boire à la fraise	LUNDI : 11/12/2023 Pâtes carbonara au Thon  Vache qui rit Clémentines et gruyère râpé
MARDI : 28/11/2023 Betteraves rouges au maïs  Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère rapé  Petits suisses aux fruits BIO	MARDI : 05/12/2023 Rissollette de porc (U.E) sce tomate et ses petits pois à la Française Rondelé nature Donut's sucré	MARDI : 12/12/2023 Crêpe jambon/fromage  Jambon blanc (ketchup) et ses potatoes Flamby caramel
JEUDI : 30/11/2023  Croq fromage (U.E) sce tomate, gratin de courgette à la tomate et semoule  St Moret BIO Tarte au flan	JEUDI : 07/12/2023 Paupiette de saumon  sce beurre blanc, duo de courgettes et riz pilaf Bonbel Banane	JEUDI : 14/12/2023 Potage tomate/vermicelles Croissant jambon/fromage (U.E) et son mélange salade Mousse au chocolat
VENDREDI : 01/12/2023 Velouté de carottes/poireau au kiri  Aiguillette fish and chips de colin (ketchup) et ses pommes pins Novly vanille	VENDREDI : 08/12/2023 Potage céleri/Pdt  Cordon bleu de volaille sce tomato grill et ses Pdt sautées  Yaourt nature sucré BIO	VENDREDI : 15/12/2023  Boulette de soja à la tomate , ratatouille et bolognais Kiri Beignet à la pomme



<u>LUNDI : 18/12/2023</u> Paupiette de lapin (U.E) sce moutarde à l'ancienne, haricots verts et semoule Camembert Compote de pomme
<u>MARDI : 19/12/2023</u>  Tortis à la bolognaise et gruyère râpé Chantaillou ail et fines herbes Orange
<u>JEUDI : 21/12/2023</u> REPAS DE NOEL 
<u>VENDREDI : 22/12/2023</u> Laitue Ravioli (U.E) et gruyère râpé Novly chocolat

Joyeux Noël
Bonne Année 2024

