














	<p><b>LUNDI : 25/04/2022</b></p> <p><b>Lasagne à la bolognaise</b> </p> <p>Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p><b>LUNDI : 02/05/2022</b></p> <p><b>Boulette d'agneau (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule</b></p> <p>Kiri BIO  Salade de fruits</p>
	<p><b>MARDI : 26/04/2022</b></p> <p></p> <p>Duo de crudités/tomate</p> <p> <b>Crousti fromage sce tomate et Pdt sautées</b> Yaourt nature sucré</p>	<p><b>MARDI : 03/05/2022</b></p> <p>Macédoines de légumes/œuf dur</p> <p><b>Rôti de porc</b>  sce chasseur et coquillettes Bulgy aux fruits mixés</p>
	<p><b>JEUDI : 28/04/2022</b></p> <p><b>Filet de poisson meunière</b>  sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc Emmental</p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>	<p><b>JEUDI : 05/05/2022</b></p> <p> <b>Aiguillettes de poulet sce rôti, haricots verts et pommes dauphines</b> Mimolette Muffins aux pépites de chocolat</p>
	<p><b>VENDREDI : 29/04/2022</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p> <b>Steak haché sce poivre et ses petits pois</b> carottes à la Française Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>VENDREDI : 06/05/2022</b></p> <p>Salade de perles légumières/olives</p> <p><b>Cube de colin pané aux 3 céréales</b>  sce béarnaise et son riz pilaf</p> <p>Liégeois chocolat BIO </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.*

**LUNDI : 09/05/2022**



**Omelette** sce fromage et ses frites fraîches

Carré Frais BIO   
Fraise au sucre

**LUNDI : 16/05/2022**



**Filet de cabillaud** sce océane et son riz aux  
petits légumes  
Chanteneige à tartiner  
Velouté fruit

**LUNDI : 23/05/2022**



**Galette végétale** sce tomato grill, carottes  
vichy et Pdt rissolées  
Bonbel  
Compote de pomme

**MARDI : 10/05/2022**

Pizza royale



**Aiguillette de colin panée** sce provençale,  
jeunes carottes et boulgour  
Petits suisses fruités

**MARDI : 17/05/2022**



Laitue/mais



**Bœuf bourguignon** et ses Pommes pins

Yaourt à la vanille BIO

**MARDI : 24/05/2022**

Carottes râpées BIO/œufs durs   
**Ravioli (UE)** et gruyère râpé  
Beignet au chocolat

**JEUDI : 12/05/2022**

Betteraves rouges/tomate



Tortis à la **carbonara** et gruyère râpé  
Flamby caramel

**JEUDI : 19/05/2022**



**Rôti de dinde** sce champignons, haricots plats et  
mélange céréales

Gouda BIO   
Brownie au chocolat

**JEUDI : 26/05/2022**



**FERIE**

**VENDREDI : 13/05/2022**

**Mignonin de veau (U.E)** sce crème, brisures choux fleur  
et purée de Pdt  
Cantal jeune

Tarte aux pommes BIO

**VENDREDI : 20/05/2022**

Concombres à la crème/tomate



**Cordon bleu** sce tomate et farfalles  
Ananas au sirop

**VENDREDI : 27/05/2022**


















**CONGES**

*\*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.*

<p><b>LUNDI : 30/05/2022</b></p> <p>Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites fraîches</p> <p>Edam BIO </p> <p>Fraises au sucre</p>	<p><b>LUNDI : 06/06/2022</b></p> <p></p> <p>FERIE</p>	<p><b>LUNDI : 13/06/2022</b></p> <p></p> <p>Rôti de porc sce chasseur, légumes cordials et trio de céréales</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Novly chocolat</p>
<p><b>MARDI : 31/05/2022</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p> Sauté de poulet sce crème, haricots beurre et purée de Pdt</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><b>MARDI : 07/06/2022</b></p> <p> Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p><b>MARDI : 14/06/2022</b></p> <p><b>Repas Froid</b></p> <p>Feuilleté à la bolognaise</p> <p> Jambon blanc et sa salade de Pdt maison</p> <p>Banane</p>
<p><b>JEUDI : 02/06/2022</b></p> <p> Pané de filet de Merlu blanc sce crème, julienne de légumes et Ebly</p> <p>Babybel</p> <p>Crème dessert au chocolat BIO </p>	<p><b>JEUDI : 09/06/2022</b></p> <p>Melon</p> <p>Boulette de poulet (U.E) sce crème, légumes couscous et semoule</p> <p>Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 16/06/2022</b></p> <p> Betteraves rouges/mais</p> <p> Sauté de bœuf miroton et ses Pommes pins</p> <p>Petits filous aux fruits</p>
<p><b>VENDREDI : 03/06/2022</b></p> <p>Salade coleslaw/cornichons</p> <p>Rosbeef (U.E) sce poivre et ses petits pois à la Française</p> <p>Tarte grillée à la cerise</p>	<p><b>VENDREDI : 10/06/2022</b></p> <p> Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées</p> <p>St Paulin BIO </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 17/06/2022</b></p> <p>Rondo tomate (U.E) à la tomate, duo de carottes et riz pilaf</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Moelleux au chocolat BIO </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.*

<p><b>LUNDI : 20/06/2022</b> Macédoines de légumes/œuf dur <b>Escalope de poulet cornflakes (U.E)</b> sce tomate, farfalles et gruyère râpés Yaourt brassé aux fruits mixés BIO </p>	<p><b>LUNDI : 27/06/2022</b>  <b>Aiguillettes de poulet</b> sce crème, beignet de choux fleur et purée de Pdt Chanteneige BIO  Bifidus vanille</p>	<p><b>LUNDI : 04/07/2022</b>  Laitue/maïs  <b>Lasagne de légumes du sud</b> Beignet aux pommes</p>
<p><b>MARDI : 21/06/2022</b>    <b>Galette végétale</b> sce ketchup et ses frites fraîches St Bricet à tartiner Abricot</p>	<p><b>MARDI : 28/06/2022</b> Melon  <b>Pâtes à la carbonara saumon</b> et gruyère râpé Donut's au chocolat</p>	<p><b>MARDI : 05/07/2022</b> <b>Cheeseburger (U.E)</b> (ketchup) et ses potatoes Vache qui rit BIO  Pêches</p>
<p><b>JEUDI : 23/06/2022</b> Haricots verts vinaigrette/tomate  <b>Meunière de dos de colin</b> sce béarnaise et son riz aux poivrons Cookie géant au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 30/06/2022</b> <b>Repas Froid</b> Feuilleté Hot dog  <b>Charcuterie/cornichons (Mortadelle, salami, saucisson à l'ail)</b>, duo de crudités et taboulé Nectarine</p>	
<p><b>VENDREDI : 24/06/2022</b> <b>Boulette de bœuf (U.E)</b> sce provençale, ratatouille et semoule Gouda BIO  Fromage blanc à la vanille</p>	<p><b>VENDREDI : 01/07/2022</b>  <b>Filet de poulet rôti</b> et sa jardinière de légumes Camembert Yaourt au chocolat BIO (les 2 vaches) </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.*