



<p><u>LUNDI</u> : 08/03/2021 Macédoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise Yaourt aromatisé</p>	<p><u>LUNDI</u> : 15/03/2021 Taboulé oriental/olive Boulette de thon sce tomato grill et son riz blanc Compote pomme/fraise</p>	<p><u>LUNDI</u> : 22/03/2021 Nems aux légumes Cordon bleu de volaille, petits pois carottes et Pdt vapeur Velouté fruix</p>
<p><u>MARDI</u> : 09/03/2021 Paupiette de bœuf sce crème, haricots verts et Pdt rissolées Vache qui rit Mandarine</p>	<p><u>MARDI</u> : 16/03/2021 Menu de notre région  Emincé de bœuf façon carbonade et ses frites fraîches Mimolette Tarte au flan</p>	<p><u>MARDI</u> : 23/03/2021 Rôti de porc sce moutarde, salsifis et coquillettes Carré frais Pomme</p>
<p><u>JEUDI</u> : 11/03/2021 Potage tomate/vermicelle Aiguillette de colin panée sce océane et son riz aux petits légumes Yaourt nature sucré</p>	<p><u>JEUDI</u> : 18/03/2021 Sauté de poulet sce curry, légumes tajine et trio de céréales Kiri Banane</p>	<p><u>JEUDI</u> : 25/03/2021 Menu végétarien Potage 8 légumes Crêpe à l'emmental et son mesclun de salade Liégeois vanille/caramel</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 12/03/2021 Menu végétarien Boulette de soja tomate/basilic, ratatouille et semoule Gouda Brownie au chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 19/03/2021 Potage choux fleur Saucisse knack de volaille sce tomate et purée de Pdt Crème dessert à la vanille</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 26/03/2021 Pavé de filet de poisson blanc à la Napolitaine sce crevettes, julienne de légumes et riz pilaf Bonbel Beignet au chocolat</p>

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

<p><u>LUNDI</u> : 29/03/2021 Betteraves rouges/tomate Pâtes à la bolognaise/gruyère râpé Fromage blanc sucré</p>	<p><u>LUNDI</u> : 05/04/2021 Crêpe tomate mozzarella Steak haché sce poivre, carottes rondelles et purée de Pdt Ananas au sirop</p>	<p><u>LUNDI</u> : 12/04/2021 Filet de poulet rôti et sa jardinière de légumes Rondelé nature Salade de fruits</p>
<p><u>MARDI</u> : 30/03/2021 Nuggets de poisson sce ketchup et ses frites fraîches Babybel Orange</p>	<p><u>MARDI</u> : 06/04/2021 Menu végétarien Crousti fromage sce tomate, poêlée de petits légumes et mélange céréales Edam Cake marbré au chocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 13/04/2021 Céleri rémoulade/tomate Sauté de porc au curry, légumes couscous et semoule Bulgy aux fruits mixés</p>
<p><u>JEUDI</u> : 01/04/2021  REPAS DE PAQUES</p>	<p><u>JEUDI</u> : 08/04/2021 Meunière de poisson sce beurre blanc, brisure de choux fleur et son riz blanc Cantal Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 15/04/2021 Menu découverte Velouté de légumes du soleil Quenelle de volaille à la sauce blanche, jeunes carottes et son riz pilaf Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 02/04/2021 Tajine de poulet (boulette) sce curry, semoule et ses légumes Emmental Petits filous aux fruits</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 09/04/2021 Velouté de courgettes à la vache qui rit Duo de saucisses (chipolatas, merguez) sce moutarde, petits pois et Toast de Pdt Liégeois chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 16/04/2021 Filet de limande pané sce crustacés, ratatouille et blé Port salut Tarte aux pommes</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 : 19/04/2021

Menu végétarien

Nuggets de blé sct tomate, trio de légumes et Pdt
rissolées
Ptit Louis
Choux à la vanille

MARDI : 20/04/2021

Macédoines de légumes/œufs durs
Tortis à la carbonara/gruyère râpé
Mousse au chocolat

JEUDI : 22/04/2021

Rondo tomate sct bigarade, poêlée méridionale et
purée de Pdt
St Paulin
Fraise au sucre

VENDREDI : 23/04/2021

Potage tomate/vermicelles
Cheeseburger (ketchup) et ses frites fraîches
Petits suisses nature



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)*