



<u>LUNDI</u> : 07/09/2026 Rissollette de veau (U.E) sce crème, petits pois « Pdt rosti Gouda Pêches		
<u>MARDI</u> : 08/09/2026  Carottes râpées/olive  sce provençale, tortis et gruyère râpé  Petits suisses BIO	<u>MARDI</u> : 01/09/2026  sce ketchup et ses Pdt rissolées Edam Muffins aux pépites de chocolat	
<u>JEUDI</u> : 10/09/2026  sce beurre blanc Meunière de poisson carottes rondelles et riz blanc  St Moret BIO Cake marbré au chocolat	<u>JEUDI</u> : 03/09/2026 Steak haché de veau haché (U.E) sce crème, ratatouille et semoule Kiri Compote de pomme	
<u> VENDREDI</u> : 11/09/2026 Tomate cerise  sce ketchup et ses frites Liégeois chocolat	<u> VENDREDI</u> : 04/09/2026 Melon  , coquillettes et gruyère râpé  Yaourt nature sucré 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.
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 fournie à votre établissement pour affichage)

<u>LUNDI</u> : 14/09/2026 Crêpe au fromage  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert caramel	<u>LUNDI</u> : 21/09/2026 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Tomme blanche Brownie au chocolat	<u>LUNDI</u> : 28/09/2026 Jambon blanc  sce ketchup et ses f Délice de Camembert Salade de fruits frais
<u>MARDI</u> : 15/09/2026  , coquillettes et gruyère râpée Edam BIO  Nectarine	<u>MARDI</u> : 22/09/2026 Brochette de poisson meunière sce crème bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Prunes 	<u>MARDI</u> : 29/09/2026 Macédoines de légumes/tomate  sce boursin et : coquillettes Liégeois au chocolat BIO 
<u>JEUDI</u> : 17/09/2026 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO  Tarte au flan	<u>JEUDI</u> : 24/09/2026  Pizza tomatee/fromage (U.E) et sa laitue Mousse au chocolat Briquette de Jus de pomme	<u>JEUDI</u> : 01/10/2026 Poissonnette croustillante au fromage tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Grillé à la pomme
<u>VENDREDI</u> : 18/09/2026 Œufs durs/mayo/tomate  sce Filet de merlu façon fish and chips tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	<u>VENDREDI</u> : 25/09/2026 Betteraves rouges/olive  et gruyère râpé Tortis à la carbonara Yaourt à boire à la fraise BIO 	<u>VENDREDI</u> : 02/10/2026 Salade Mélangée Lasagne à la bolognaise (U.E) Crème dessert vanille

**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 fournie à votre établissement pour affichage)*

<u>LUNDI</u> : 05/10/2026  Celeri rémoulade/olive Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate et ses Pdt rissolées  Yaourt à la vanille BIO	 <u>LUNDI</u> : 12/10/2026 <u>Menu découverte</u> <u>Carbonade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux oignons</u> <u>Mimolette</u> <u>Crêpe au sucre</u>
<u>MARDI</u> : 06/10/2026 Roulade au jambon/cornichons  Quiche Lorraine et sa laitue Petit filous aux fruits	<u>MARDI</u> : 13/10/2026 Carottes râpées/olive Ravioli (U.E) et gruyère râpé Raisins
<u>JEUDI</u> : 08/10/2026  Saucisse de Toulouse sce moutarde, dés de carottes et pommes forestines  Chanteneige fouetté BIO Pomme	<u>JEUDI</u> : 15/10/2026 <u>Menu découverte</u>  <u>Aiguillette de poulet rôtie sce maroilles et ses petits pois à la française</u> <u>Délice de chèvre</u> <u>Segment d'orange au sirop</u>
<u>VENDREDI</u> : 09/10/2026  Gratin de Pdt au thon et petits légumes Cantal Muffins au chocolat	<u>VENDREDI</u> : 16/10/2026 <u>Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et son riz blanc</u> Beignet au chocolat <u>Briquette de Jus de pomme</u>

*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 fournie à votre établissement pour affichage)

