

<p><b><u>LUNDI</u> : 04/11/2019</b></p> <p>Salade verte au maïs Lasagnes à la bolognaise Crème dessert chocolat</p>	<p><b><u>LUNDI</u> : 11/11/2019</b> <i>Armistice 1918</i></p> 	<p><b><u>LUNDI</u> : 18/11/2019</b></p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Spaghetti bolognaise/gruyère râpé Mousse Chocolat</p>
<p><b><u>MARDI</u> : 05/11/2019</b></p> <p>Pané de volaille, Pdt rissoles et petits pois Kiri Pomme</p>	<p><b><u>MARDI</u> : 12/11/2019</b></p> <p>Brochettes de poisson pané sce tomate, riz blanc et carottes rondelles Babybel Kiwi</p>	<p><b><u>MARDI</u> : 19/11/2019</b></p> <p>Aiguillettes de poulet sce crème, ratatouille et semoule Carré frais Beignet à la pomme</p>
<p><b><u>JEUDI</u> : 07/11/2019</b></p> <p>Potage choux fleur Nuggets de poisson sce ketchup et frites fraîches Yaourt aromatisé</p>	<p><b><u>JEUDI</u> : 14/11/2019</b></p> <p>Steak haché BIO grillé sce poivre, haricots verts et Pdt toast Vache qui rit Flamby caramel</p>	<p><b><u>JEUDI</u> : 21/11/2019</b></p> <p>Potage carotte Crousti fromage sce ketchup et ses pommes dauphines Petits suisses fruités</p>
<p><b><u>VENDREDI</u> : 08/11/2019</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate Steak haché de veau sce normande et coquillettes Compote</p>	<p><b><u>VENDREDI</u> : 15/11/2019</b></p> <p>Potage 8 légumes Omelette jambon/fromage et Farfalles Donuts chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI</u> : 22/11/2019</b></p> <p>Céleri rémoulade/ananas Rondo tomate et son riz cantonais Ananas au sirop</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><b><u>LUNDI</u> : 25/11/2019</b></p> <p>Feuilleté hot dog          Emincé de poulet rôti sce normande, petits pois carottes à la française          Yaourt nature sucré BIO</p>	<p><b><u>LUNDI</u> : 02/12/2019</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage          Lamelles kébab sce ketchup/frites          Yaourt à boire</p>	<p><b><u>LUNDI</u> : 09/12/2019</b></p> <p>Sauté de porc à la provençale, Tortis          Camembert BIO          Novly chocolat</p>
<p><b><u>MARDI</u> : 26/11/2019</b></p> <p>Bœuf Bourguignon, légumes du jardin et Pdt ronde          Mimolette          Clémentine</p>	<p><b><u>MARDI</u> : 03/12/2019</b></p> <p>Jambon blanc et purée          Stick d'emmental          Cookie géant aux pépites de chocolat</p>	<p><b><u>MARDI</u> : 10/12/2019</b></p> <p>Pizza royale          Fish and chips de cabillaud sce tomate et ses Pdt sautées          Orange</p>
<p><b><u>JEUDI</u> : 28/11/2019</b></p> <p>Potage tomate/vermicelles          Cubes de colin panés aux céréales sce tomate et son riz blanc          Tarte au flan</p>	<p><b><u>JEUDI</u> : 05/12/2019</b>  <b><u>Menu savoyard</u></b></p> <p><b>Carottes râpées/olives</b>  <b>Gratin savoyard maison</b>  <b>Pomme</b></p>	<p><b><u>JEUDI</u> : 12/12/2019</b></p> <p>Potage 3 légumes          Boulettes de poulet au curry, duo de courgettes et blé          Tarte aux pommes</p>
<p><b><u>VENDREDI</u> : 29/11/2019</b></p> <p>Cannellonis à la bolognaise/ Laitue          Gouda BIO          Liégeois chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI</u> : 06/12/2019</b></p> <p>Potage courgettes          Meunière de poisson sce beurre blanc et ses churros de Pdt          Fromage blanc sucré</p>	<p><b><u>VENDREDI</u> : 13/12/2019</b></p> <p>Potatoes burger et haricots verts          Carré fromage fondu à tartiner          Petits filous aux fruits</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.

**LUNDI : 16/12/2019**

Carbonade flamande et frites  
Bonbel  
Fruit de saison

**LUNDI : 23/12/2019**

**Bonnes vacances et joyeuses de fêtes  
de fin d'année à tous**

**MARDI : 17/12/2019**

Mesclun de salade  
Ravioli/gruyère râpée  
Crème dessert vanille

**MERCREDI : 25/12/2019**

**Joyeux Noel**

**MERCREDI : 01/01/2020**

**JEUDI : 19/12/2019**

**REPAS DE NOEL**

**L'EQUIPE YANNI'CUISINE VOUS  
PRESENTE  
SES**

**VENDREDI : 20/12/2019**

Boulettes d'agneau coucous, semoule et ses légumes  
Carré frais BIO  
Velouté fruit



*\*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)*