


	<p><u>LUNDI</u> : 07/09/2020</p> <p>Brochette de mini saucisses (chipolatas, merguez), ratatouille et semoule Mimolette Prunes</p>	<p><u>LUNDI</u> : 14/09/2020</p> <p>Samoussa de légumes Tajine de poulet (boulettes) sce curry, semoule et ses légumes Pomme</p>
<p><u>MARDI</u> : 01/09/2020 Laitue/mais Lasagne à la bolognaise Novly chocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 08/09/2020 Macédoines/œufs durs Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Yaourt nature sucré</p>	<p><u>MARDI</u> : 15/09/2020 Nuggets de poisson sce crustacés, légumes cordials et riz blanc Gouda Crème dessert vanille</p>
<p><u>JEUDI</u> : 03/09/2020 Pané de volaille à la vache qui rit sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées Carré frais Melon</p>	<p><u>JEUDI</u> : 10/09/2020 Meunière de poisson sce beurre blanc, carottes rondelles et riz pilaf Kiri Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><u>JEUDI</u> : 17/09/2020 Steak haché de veau sce forestière, tortis légumes et gruyère râpé Moelleux à la framboise REPAS ACCOMPAGNE DE JUS D'ORANGE</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 04/09/2020 Duo de crudités/tomate Brochette de poisson sce béarnaise, julienne de légumes et riz blanc Tarte au flan</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 11/09/2020 Pastèque Lamelles kébab sce ketchup et frites fraîches Petits suisse fruités</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 18/09/2020 Carottes râpées/tomate Jambon blanc et Purée de Pdt Compote pomme/fraise</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)*

<p><u>LUNDI</u> : 21/09/2020 Quiche lorraine Sauté de porc aux champignons et sa semoule aux petits légumes Raisins</p>	<p><u>LUNDI</u> : 28/09/2020 Pizza royale Saucisse de Toulouse scc moutarde et ses petits pois à la française Yaourt aromatisé</p>	<p><u>LUNDI</u> : 05/10/2020 Paupiette de bœuf scc normande, jeunes carottes et Pdt rissolées Saint Bricet à tartiner Kiwi</p>
<p><u>MARDI</u> : 22/09/2020 Steak haché scc poivre, haricots verts et pommes pins Vache qui rit Velouté fruit</p>	<p><u>MARDI</u> : 29/09/2020 Boulette de thon à la tomate, poêlée maraîchère et riz blanc Edam Cake marbré au chocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 06/10/2020 Mesclun de salade Ravioli et son gruyère râpé Beignet à la framboise</p>
<p><u>JEUDI</u> : 24/09/2020 Betteraves rouges/tomate Cube de poisson pané aux céréales scc bigarade et son riz cantonais Beignet au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 01/10/2020 Salade coleslaw/œufs durs Escalope de poulet cornflakes scc Ketchup et ses potatoes Fromage blanc aux fruits</p>	<p><u>JEUDI</u> : 08/10/2020 Rôti de porc scc chasseur, ratatouille et semoule Bonbel Petits filous aux fruits</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 25/09/2020 Emincé de poulet rôti scc crème, coquillettes et gruyère râpé Babybel Flamby caramel</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 02/10/2020 Menu Italie  Pennes à la carbonara et son gruyère râpé Gâteau basque REPAS ACCOMPAGNE DE JUS DE POMME</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 09/10/2020 Salade de perles légumières Fish and chips scc ketchup et ses frites fraîches Salade de fruits</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 : 12/10/2020

Menu Chti

Concombres à la crème/olives
Carbonade flamande et ses potatoes
Gaufre Boudon au chocolat

MARDI : 13/10/2020

Tortilla omelette aux oignons /Laitue
Kiri
Liégeois vanille/caramel

JEUDI : 15/10/2020

Menu Découverte

Filet de plie pané farci à la sauce béarnaise et son riz
aux petits légumes
Emmental
Banane

VENDREDI : 16/10/2020

Céleri rémoulade/tomate
Boulette d'agneau couscous, semoule et ses légumes
Tarte aux pommes



**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)*