



MARDI : 01/09/2020

Laitue/mais
Lasagne à la bolognaise (U.E)
Novly chocolat

JEUDI : 02/09/2021

Filet de poulet sce crème et sa jardinière de légumes
Vache qui rit BIO 
Salade de fruits

VENDREDI : 03/09/2021

Betteraves rouges/tomate
Meunière de poisson sce beurre blanc et son riz blanc
Yaourt aromatisé

LUNDI : 06/09/2021



Boulette de soja à la tomate, ratatouille et semoule
Mimolette
Crème dessert vanille

MARDI : 07/09/2021

Macédoines de légumes/œufs durs
Cubes de colin aux 3 céréales sce crevettes et ses Pdt rissolées
Yaourt nature sucré BIO 

JEUDI : 09/09/2021

Steak haché sce poivre, petits pois carotte et purée de Pdt
Kiri
Prunes



VENDREDI : 10/09/2021

Pizza royale
Rôti de porc sce champignons, coquillettes et gruyère râpé
Yaourt à boire à la fraise



LUNDI : 13/09/2021

Bourguignon, carottes rondelles et Pdt rosti
Camembert
Velouté fruits



MARDI : 14/09/2021

Concombres à la crème/tomate
Cordon bleu de volaille sce ketchup et ses frites fraîches
Pommes

JEUDI : 16/09/2021

Dos de colin sce crème et son riz aux petits légumes
Emmental BIO 
Beignet au chocolat

VENDREDI : 17/09/2021

Crêpe jambon/fromage
Saucisse de Toulouse sce tomate et ses petits pois à la Française
Compote de pomme



**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> : 20/09/2021</p> <p>Sauté de poulet à la crème, haricots verts et purée de Pdt Edam Raisins</p>	<p><u>LUNDI</u> : 27/09/2021</p> <p>Mignonin de veau (U.E) sce forestière, jeunes carottes et Toast de Pdt Bonbel Liégeois chocolat</p>	<p><u>LUNDI</u> : 04/10/2021 Menu de notre région</p>   <p>Sauté de porc des Flandres et ses frites fraîches Gouda Gaufre Bourdon au chocolat</p>
<p><u>MARDI</u> : 21/09/2021</p>  <p>Carottes râpées/œufs durs Crousti fromage sce tomate, tortis et gruyère râpé Petits suisses fruités</p>	<p><u>MARDI</u> : 28/09/2021</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate Nuggets de poisson sce tomate et son blé cuisiné Yaourt à la vanille des prairies du Boulonnais</p>	<p><u>MARDI</u> : 05/10/2021</p> <p>Feuilleté Hot dog Rosbeef sce poivre, duo de carottes et Pdt sautées Fromage blanc sucré</p> 
<p><u>JEUDI</u> : 23/09/2021</p> <p>Boulette d'agneau sce tomato, légumes couscous et semoule Fromage Frais à Tartiner Cake Marbré au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 30/09/2021</p> <p>Rôti de dinde sce crème, haricots plats et trio de céréales</p>  <p>Carré frais BIO Orange</p>	<p><u>JEUDI</u> : 07/10/2021</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière sce béarnaise, gratin de courgettes à la tomate et riz blanc Saint Bricet à tartiner Flamby caramel</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 24/09/2021</p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons Pavé de filet de poisson blanc à la Napolitain, duo de courgettes et riz pilaf</p>  <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 01/10/2021</p> <p>Duo de crudités/olives Jambon blanc et purée de Pdt Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 08/10/2021</p>  <p>Laitue/mais Lasagne de légumes du sud 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*



	<p>LUNDI : 18/10/2021</p>
<p>LUNDI : 11/10/2021 Menu Chti Carbonade Flamande et ses pommes pins Gouda BIO Tarte au sucre </p>	<p>Macédoines de légumes/œufs durs Tortis à la carbonara au thon et son gruyère râpé Crème dessert chocolat BIO </p>
<p>MARDI : 12/10/2021 Céleri rémoulade/tomate Brochette de poisson meunière sce tomate et son riz cantonais Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI : 19/10/2021 Escalope de poulet cornflakes sce tomate, brunoise de légumes provençale et semoule Cantal jeune Bifidus vanille</p>
<p>JEUDI : 14/10/2021 Menu découverte Blanquette de volaille sce blanche, légumes du jardin et Pdt vapeur Kiri au chèvre Crumble pomme/fraise</p>	<p>JEUDI : 21/10/2021 Taboulé oriental/olives Omelette sce fromage, carottes vichy et Pdt rissolées Ananas au sirop</p>
<p>VENDREDI : 15/10/2021 Mesclun de salade Ravioli (U.E) et gruyère râpé Banane REPAS ACCOMPAGNE DE JUS D'ORANGE</p>	<p>VENDREDI : 22/10/2021 Potatoes burger et haricots verts P'tit Louis Donut's sucré</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)