

<p><u>LUNDI</u> : 22/04/2019</p> <p>LUNDI DE PAQUES</p>	<p><u>LUNDI</u> : 29/04/2019</p> <p>Céleri / ananas Lasagnes Yaourt des Prairies du Boulonnais</p>	<p><u>LUNDI</u> : 06/05/2019</p> <p>Assortiment de charcuteries Boulettes d'agneau, semoule et légumes couscous Fruit de saison</p>
<p><u>MARDI</u> : 23/04/2019</p> <p>REPAS DE PAQUES</p> <p>Œuf mimosa Fondant de poulet sauce blanche, riz et carottes rondelles Cloche de Pâques</p> <p>Et chocolat de Pâques pour tous</p>	<p><u>MARDI</u> : 30/04/2019</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème, purée et carottes rondelles Port salut Flamby caramel</p>	<p><u>MARDI</u> : 07/05/2019</p> <p>Macédoine de légumes Bâtonnets de poisson pané, riz et duo de courgettes Yaourt bio </p>
<p><u>JEUDI</u> : 25/04/2019</p> <p>Crème jambon fromage Spaghetti bolognaise Fruit de saison </p>	<p><u>JEUDI</u> : 02/05/2019</p> <p>Pâté de campagne et condiments Filet de poisson meunière, pdt vapeur Fruit de saison</p>	<p><u>JEUDI</u> : 09/05/2019</p> <p>Hamburger frites Mimolette Crème dessert chocolat</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 26/04/2019</p> <p>Cordon bleu de volaille sauce tomate, petits pois et pomme de terre Camembert Muffins pépites de chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 03/05/2019</p> <p>Salade coleslaw Tortillas et salade Petits suisses fruités</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 10/05/2019</p> <p>Betteraves rouges Escalopes de veau haché, coquillettes Beignet aux pommes</p>

**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.*

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.

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle entre préparations.*

<p><u>LUNDI</u> : 13/05/2019</p> <p>Haricots verts vinaigrette/tomates Jambon braisé, gratin de pâtes Liégeois vanille/caramel</p>	<p><u>LUNDI</u> : 20/05/2019</p> <p>Jambon blanc purée Fromage Flan nature</p>	<p><u>LUNDI</u> : 27/05/2019</p> <p>Duo de crudités Omelette bio coquillettes Salade de fruits</p>
<p><u>MARDI</u> : 14/05/2019</p> <p>Sauté de porc au curry frites fromage tarte aux pommes bio </p>	<p><u>MARDI</u> : 21/05/2019</p> <p>Choux fleur/tomates sauce vinaigrette Brochettes saucisse/merguez sauce ketchup, Farfalles Melon</p>	<p><u>MARDI</u> : 28/05/2019</p> <p>Tomate vinaigrette Kebab, frites Mousse chocolat et lait</p>
<p><u>JEUDI</u> : 16/05/2019</p> <p>Samoussa de poulet Meunière de dos de colin d'Alaska, galette de pomme de terre et haricots flageolets Fruit de saison</p>	<p><u>JEUDI</u> : 23/05/2019</p> <p>Quiche Lorraine Steak haché, riz sauce tomate et petits pois Velouté fruit</p>	<p><u>JEUDI</u> : 30/05/2019</p> <p>ASCENSION</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 17/05/2019</p> <p>Filet de poulet , mélange céréales et ratatouille Fromage bio  Carré à la framboise</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 24/05/2019</p> <p>Rillettes de poulet/condiments Meunière de filet de poisson blanc, haricots verts et pomme de terre Fruit de saison bio </p>	<p><u>VENDREDI</u> : 31/05/2019</p> <p>CONGE</p>

**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.*

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.

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.