

<p><u>LUNDI</u> : 02/11/2020</p> <p>Salade verte au maïs Cannellonis à la bolognaise Yaourt aromatisé</p>	<p><u>LUNDI</u> : 09/11/2020 Menu de notre région</p>  <p>Tomate farcie sce tomate et son riz blanc Mimolette Gaufre Bourdon nature</p>	<p><u>LUNDI</u> : 16/11/2020</p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé Velouté fruits</p>
<p><u>MARDI</u> : 03/11/2020</p> <p>Rondo tomate sce crevettes, carottes rondelles et riz pilaf Kiri Orange</p>	<p><u>MARDI</u> : 10/11/2020</p> <p>Taboulé à l'oriental/olives Steak haché sce poivre, petits pois carotte et Pdt rissolées Clémentines</p>	<p><u>MARDI</u> : 17/11/2020</p> <p>Jambon fumé et Purée de Pdt Babybel Cake marbré au chocolat</p>
<p><u>JEUDI</u> : 05/11/2020</p> <p>Potage tomate/vermicelle Filet de poulet sce barbecue et ses pommes noisettes Yaourt nature sucré</p>	<p><u>JEUDI</u> : 12/11/2020</p> <p>Potage 8 légumes Thon à la mayonnaise et ses frites fraîches Crème dessert chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 19/11/2020</p> <p>Sauté de poulet sce crème, haricots verts et toast de Pdt Ptit Louis Banane</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 06/11/2020</p> <p>Boulette d'agneau sce tomate, ratatouille et semoule Gouda Tarte aux poires</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 13/11/2020</p> <p>Cordon bleu sce tomate grill, légumes cordials et semoule Vache qui rit Compote de pomme</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 20/11/2020</p> <p>Potage choux fleur Brochette de poisson meunière sce beurre blanc et son riz cantonais Petits suisses fruités</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> : 23/11/2020</p> <p>Boulette de veau sce crème, salsifis et semoule Fromage frais à tartiner Pomme</p>	<p><u>LUNDI</u> : 30/11/2020 Menu de notre région</p>  <p>Flamiche au maroilles Sauté de porc des Flandres et son riz aux petits légumes Yaourt vanille des prairies du Boulonnais</p>	<p><u>LUNDI</u> : 07/12/2020</p> <p>Brochette de mini saucisse sce tomate, légumes couscous et semoule Emmental Clémentines</p>
<p><u>MARDI</u> : 24/11/2020</p> <p>Betteraves rouges/tomate Pesca de filet de colin pané aux 3 céréales sce béarnaise et son riz pilaf NovlyChocolat</p>	<p><u>MARDI</u> : 01/12/2020</p> <p>Emincé de poulet sce curry, poêlée de petits légumes et semoule Bonbel Kiwi</p>	<p><u>MARDI</u> : 08/12/2020</p> <p>Macédoines de légumes/tomate Omelette jambon/fromage et ses coquillettes Petits filous aux fruits</p>
<p><u>JEUDI</u> : 26/11/2020</p> <p>Potage carottes Ficelle picarde/Laitue Yaourt à boire</p>	<p><u>JEUDI</u> : 03/12/2020</p> <p>Pâtes aux deux saumons et gruyère râpé Saint Bricet à tartiner Mousse au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 10/12/2020</p> <p>Potage courgettes/vache qui rit Mignonin de veau sce chasseur, brisure choux fleur et Pdt rissolées Muffins pépites de chocolat</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 27/11/2020</p> <p>Rôti de dinde sce champignons et ses petits pois à la française Edam Beignet à l'abricot</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 04/12/2020</p> <p>Potage 3 légumes Nuggets de bœuf (ketchup) et ses frites fraîches Liégeois vanille/caramel</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 11/12/2020</p> <p>Crêpe jambon/fromage Meunière de poisson sce bigarade, julienne de légumes et riz blanc Fromage blanc aux 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 : 14/12/2020

Carottes râpées/tomate
Carbonade Flamande et ses frites fraîches
Flamby caramel

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

MARDI : 15/12/2020

Laitue
Ravioli et gruyère râpé
Crème dessert vanille

JEUDI : 17/12/2020

REPAS DE NOEL



MERCREDI : 25/12/2020

Joyeux Noel

MERCREDI : 01/01/2021

VENDREDI : 18/12/2020

Boulette de bœuf sœ piquante, ratatouille et semoule
Carré frais
Mandarine



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



**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)*