














<p>Lundi 13/04/2026</p> <p>Aiguillettes de poulet crousty  sce crème, petits pois et Pdt rissolées Chanteneige BIO  Compote de pomme</p>	<p>Lundi 20/04/2026</p> <p>Macédoine de légumes/œuf dur Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses potatoes Cookie géant au chocolat</p>
<p>Mardi 14/04/2026</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p>Tortis à labolognaise  et gruyère râpé Tarte aux pommes</p>	<p>Mardi 21/04/2026</p> <p>Pané de filet de Hocky  sce crème et son riz aux petits légumes Kiri  Pomme</p>
<p>MERCREDI 15/04/2026</p> <p>Jambon fumé  sce ketchup et ses pommes forestines Emmental Yaourt à la vanille BIO </p>	<p>MERCREDI 22/04/2026</p> <p>Carottes râpées/tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Liégeois chocolat BIO </p>
<p>Jeudi 16/04/2026</p> <p>Feuilleté fromage</p> <p>Steak de colin façon fish and chips  sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc Yaourt à boire</p>	<p>Jeudi 23/04/2026</p> <p>Filet de poulet  sce rôti, haricots verts et Pdt rosti Edam BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p>Vendredi 17/04/2026</p> <p>Omelette  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Vache qui rit Beignet au chocolat</p>	<p>Vendredi 24/04/2026</p> <p>Crêpe jambon/fromage Mignonin de veau (U.E) sce normande, jeunes carottes et semoule Crème dessert vanille</p>

*Tous nos plats sont fabriqués aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons exclure la contamination entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs produits.

Liste des 14 allergènes

repas : Gluten, crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de 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)

qués dans notre cuisine, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée.

sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs produits.

majeurs possible dans : poisson, soja, lait, fruits séchés, sésame, sulfites, arachides.