YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 01/09/2025 Carottes râpées/olive **Nuggets de poulet** sce ketchup et ses Pdt sautées Yaourt nature sucré BIO	**LUNDI : 08/09/2025** **Rissolette de veau (U.E)** sce tomate, petits pois Pdt rosti Gouda Pêches
MARDI : 02/09/2025 **Meunière de poisson** sce beurre blanc et son riz blanc Emmental Prunes	**MARDI : 09/09/2025** Menu VÉGÉTARIEN Betteraves rouges/tomate **Omelette** sce fromage, tortis et gruyère râpé Petits suisses BIO
JEUDI : 04/09/2025 **Escalope de veau hachée (U.E)** sce crème, ratatouille et semoule Kiri BIO Compote de pomme	**JEUDI : 11/09/2025** **Rondo tomate (U.E)**, carottes rondelles et boulgo St Moret BIO Cake marbré au chocolat
VENDREDI : 05/09/2025 Melon **Jambon fumé** , coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat	**VENDREDI : 12/09/2025** Macédoines de légumes/olive **Steak haché** sce ketchup et ses frites Yaourt aromatisé aux fruits

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

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 15/09/2025 Crêpe au fromage **Filet de poulet** sce rôti et sa jardinière de légumes Liégeois vanille	**LUNDI : 22/09/2025** **Boulette de poulet (U.E)** sce tomate, légumes couscous et semoule St Paulin Moelleux au chocolat BIO	**LUNDI : 29/09/2025** **Lamelles kébab (U.E)** sce ketchup et ses frit Camembert Pomme
MARDI : 16/09/2025 **Saucisse de Strasbourg** sce ketchup et ses coquillettes Edam BIO Nectarine	**MARDI : 23/09/2025** **Brochette de poisson meunière** sce crème , bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Choux à la vanille	**MARDI : 30/09/2025** Haricots verts vinaigrette/tomate **Jambon blanc** , coquillettes et gruyère Liégeois au chocolat BIO
JEUDI : 18/09/2025 **Paupiette de dinde (U.E)** sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO Tarte au flan	**JEUDI : 25/09/2025** Menu VÉGÉTARIEN Laitue **Tortilla omelette aux oignons** et ses Pdt rosti Mousse au chocolat	**JEUDI : 02/10/2025** **Poissonnette croustillante au fromage** tomate et son riz aux petits légumes Vache qui rit BIO Grillé à la pomme
VENDREDI : 19/09/2025 Œufs durs/mayo/tomate **Filet de merlu façon fish and chips** sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	**VENDREDI : 26/09/2025** Concombres à la crème/olive Tortis **à la carbonara** et gruyère râpé Prunes	**VENDREDI : 03/10/2025** Céleri rémoulade/olive **Gratin de gnocchi à la savoyard** Crème dessert vanille

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle entre prépa*
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 : 06/10/2025 Menu VEGETARIEN Perles légumières/tomate **Pané moelleux au gouda (U.E)** sce tomate et ses Pdt rissolées Yaourt à boire à l'abricot	LA SEMAINE DU GOÛT **LUNDI : 13/10/2025** **Menu découverte** **Sauté de porc** LE PORC FRANÇAIS **à l'Espagnol, gratin de courgette à la tomate et semoule madras** **Petit moulé aux noix** **Crêpe au sucre**
MARDI : 07/10/2025 **Boulette de dinde oignon et herbes** VOLAILLE FRANÇAISE sce crème, ratatouille et trio de céréales Tomme blanche Compote de pomme	**MARDI : 14/10/2025** Laitue **Ravioli (U.E)** et gruyère râpé Beignet au chocolat
JEUDI : 09/10/2025 **Chipolatas** LE PORC FRANÇAIS sce barbecue, dés de carottes et pommes forestines Chanteneige fouetté BIO AB Muffins au chocolat	**JEUDI : 16/10/2025** **Menu découverte** **Aiguillette de poulet panée** VOLAILLE FRANÇAISE **sce boursin et ses petits pois à la française** **Cantal** **Fromage blanc exotique**
VENDREDI : 10/10/2025 Pizza royale **Burger de colin (steak) façon fish and chips** PÊCHE DURABLE MSC sce ketchup et ses tortis Yaourt à la vanille BIO AB	**VENDREDI : 17/10/2025** Betteraves rouges/olive **Fish burger (U.E)** sce ketchup et ses Pdt rôti Raisins

YANNI' CUISINE VIENT CHEZ VOUS

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pa clure **la contamination croisée accidentelle entre parations.***
Notre affichage est effectué sur la base des infc tions 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