



<p>LUNDI : 05/01/2026 Macédoines de légumes/tomate Nuggets de poulet  sce ketchup et ses Pdt sautées </p>	<p>LUNDI : 12/01/2026 Jambon fumé  (Mayonnaise) et ses frites Mimolette Banane</p>	<p>LUNDI : 19/01/2026 Duo de crudités/olive Aiguillettes de poulet crousty (U.E) sce ketchup ses country cubes Yaourt à boire à la fraise</p>
<p>MARDI : 06/01/2026 Meunière de dos de colin  sce beurre blanc, ratatouille et semoule Petit croc lait BIO  Clémentine</p>	<p>MARDI : 13/01/2026  Cordon veggie au fromage (U.E) sce tomate, petits pois carottes à la Française Kiri BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p>MARDI : 20/01/2026 Chipolatas  sce tomate, légumes couscous semoule Gouda BIO  Tarte au flan</p>
<p>JEUDI : 08/01/2026 Steak haché de veau (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt rosti Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 15/01/2026 Betteraves rouges/tomate Boulette de poulet (U.E) sce crème, tortis et gruyère râpé Velouté fruix</p>	<p>JEUDI : 22/01/2026 Steak de colin façon fish and chips  s crème et son riz aux petits légumes Vache qui rit Compote de pomme</p>
<p>VENDREDI : 09/01/2026 Carottes râpées/olive Saucisse de Strasbourg  sce tomate et ses coquillettes Liégeois chocolat BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/01/2026 Potage tomate/vermicelles Tarte au saumon (U.E) et sa laitue Donut's chocolat</p>	<p>VENDREDI : 23/01/2026 Mélange de salade/Maïs Gratin de Pdt à la carbonara  Yaourt nature sucré BIO </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, moll

*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> : 26/01/2026</p> <p>Taboulé à l'oriental/tomate</p> <p>Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>LUNDI</u> : 02/02/2026</p> <p>Jambon fumé (chaud) sce chasseur, brisures choux fleur et Pdt rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><u>LUNDI</u> : 09/02/2026</p> <p>Blanquette de veau sce blanche, carot' rondelles et Pdt rôti</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>
<p><u>MARDI</u> : 27/01/2026</p> <p></p> <p>Omelette à l'espagnol , coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Fromage à tartiner « Mme Loïk »</p> <p>Clémentines</p>	<p><u>MARDI</u> : 03/02/2026</p> <p>Filet de poulet rôti sce crème, jardinière de légumes et purée de Pdt</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Pomme</p>	<p><u>MARDI</u> : 10/02/2026</p> <p></p> <p>Croq fromage (U.E) sce crème, ratatouille et se</p> <p>St Paulin</p> <p>Clémentines</p>
<p><u>JEUDI</u> : 29/01/2026</p> <p>Rissolette de veau (U.E) sce crème, dés de carottes et semoule</p> <p></p> <p>Emmental BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 05/02/2026</p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p></p> <p>Poissonnette croustillante au fromage</p> <p>tomate et son riz blanc</p> <p>Pasteis de nata</p>	<p><u>JEUDI</u> : 12/02/2026</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses Pd:</p> <p>Eclair à la vanille</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 30/01/2026</p> <p>Velouté de céleri/Pdt</p> <p></p> <p>Brochette de poisson Meunière</p> <p>sce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 06/02/2026</p> <p>Laitue/maïs</p> <p>Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé</p> <p>Petits filous aux fruits</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 13/02/2026</p> <p>Gratin de coquillettes au bœuf façon burger</p> <p>(Bœuf haché, tomate, cornichons rondelles et cl)</p> <p></p> <p>St Moret BIO</p> <p>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, moll

*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)

