

LUNDI : 03/11/2025  Carottes râpées/olives  Cordon bleu de volaille (ketchup) et ses Pdt rissolées  Velouté fruix	LUNDI: 10/11/2025  Steak haché sce poivre et ses frites Fomage à tartiner « Le carré »  Compote de pomme	LUNDI: 17/11/2025  Paupiette de lapin (U.E) sce moutarde, petits pois carottes et Pdt rosti  Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat
MARDI : 04/11/2025  Mignonin de veau à l'emmental (U.E) sce crème, tortis et gruyère râpé  Vache qui rit BIO  Raisins	<u>MARDI</u> : 11/11/2025 <u>FERIE</u>	MARDI: 18/11/2025  Taboulé oriental/tomate  Jambon fumé , tortis et gruyère râpé  Yaourt aromatisé aux fruits
JEUDI : 06/11/2025  Saucisse de Toulouse  sce tomate, ratatouille et semoule  Gouda  Muffins pépites de chocolat	JEUDI: 13/11/2025  Potage tomate/vermicelles  Omelette sce fromage, coquillettes et gruyère râpé  Tarte au flan	JEUDI : 20/11/2025  Haché de poulet rôti (U.E) sce tomate, bâtonnets de carottes et semoule St Bricet à tartiner Clémentines
VENDREDI: 07/11/2025  Macédoines de légumes/tomate  Meunière de poisson  riz blanc  Liégeois chocolat BIO	VENDREDI: 14/11/2025  Betteraves rouges/olive  Nuggets de poisson (U.E) sce Ketchup et ses country  cubes  Yaourt à la vanille BIO	VENDREDI: 21/11/2025 Concombres à la crème/olive Rondo tomate (U.E) et son riz blanc Crème dessert au chocolat BIO

<sup>\*</sup>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.

<u>Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas</u>: Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

<sup>\*</sup>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<sup>\*</sup>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: 24/11/2025



Chausson pané à la sauce tomate et fromage (U.E),

légumes couscous et semoule

St Moret BIO Tarte aux pommes LUNDI: 01/12/2025



Œufs durs/mayo/tomate



Yaourt à boire à la fraise

LUNDI: 08/12/2025

Filet de poulet

sce rôti et sa jardinière de légumes

, tortis et

Fromage à tartiner « Mme Loïk » Banane

MARDI: 09/12/2025

Laitue/Mais

MARDI: 25/11/22025

Duo de crudités/tomate

Cervelas Alsacien 🔭

sce tomate, coquillettes et

gruyère rapé

Petits suisses aux fruits BIO

MARDI: 02/12/2025

Rissolette de porc (U.E) sce crème, petits pois et purée de Pdt

Fromage à tartiner « Petit croq lait BIO » Clémentines



Saucisse de Strasbourg (ketchup)

gruyère râpé Fromage blanc sucré

**JEUDI: 27/11/2025** 

sce forestière, jeunes carottes et Pdt sautées Mimolette

Pommes

JEUDI: 04/12/2025

Beignet de poisson blanc (U.E) sce tomate et son riz

blanc

Mousse au chocolat

Briquette de Jus de Pomme

JEUDI: 11/12/2025

Potage tomate/vermicelles

Poissonnette croustillante au fromage

tomate et ses pommes forestines Eclair à la vanille

**VENDREDI**: 28/11/2025

Potage aux légumes/vache qui rit

Tarte thon/tomate (U.E) et sa laitue

Beignet au chocolat

**VENDREDI**: 05/12/2025

Crêpe au fromage



Jambon Blanc

(ketchup) et ses Pdt rôti

Pasteis de nata

**VENDREDI**: 12/12/2025



Gratin de gnocchi aux petits légumes



Beignet à la pomme

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.

<sup>\*</sup>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.

<sup>\*</sup>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<sup>\*</sup>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: 15/12/2025

Crispy tenders de poulet (U.E) sce ketchup et ses Pdt sautées Fromage à tartiner « petit moulé au noix » Clémentines

**MARDI**: 16/12/2025

Pané de filet de poisson blanc

sce tomate et son riz aux

petits légumes

Edam BIO

Donut's sucré

<u>JEUD</u>I : 18/12/2025

REPAS DE NOEL

**VENDREDI**: 19/12/2025

Pizza royale

Ravioli (U.E) et gruyère râpé Petits filous aux fruits

