



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

**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 : 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

Carbonade Flamande
et ses frites
Yaourt à boire à la fraise

LUNDI : 08/12/2025

Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de
légumes
Fromage à tartiner « Mme Loïk »
Banane

MARDI : 25/11/2025

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

MARDI : 09/12/2025

Laitue/Mais

Saucisse de Strasbourg (ketchup) , tortis et
gruyère râpé
Fromage blanc sucré

JEUDI : 27/11/2025

Rôti de dinde 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
Briquelette de Jus de Pomme

JEUDI : 11/12/2025

Potage tomate/vermicelles

Poissonnette croustillante au fromage sce
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
Kiri BIO
Beignet à la pomme

**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 : 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

JEUDI : 18/12/2025

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 19/12/2025

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

