



<u>LUNDI : 02/11/2026</u> Carottes râpées/olives Cordon bleu de volaille  (ketchup) et ses Pdt rissolées Velouté fruits	<u>LUNDI : 09/11/2026</u> Escalope de dinde viennoise (U.E) sœ crème, haricots verts et country cubes Camembert Pomme	<u>LUNDI : 16/11/2026</u> Filet de poulet  sœ crème et sa jardinière de légumes Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat
<u>MARDI : 03/11/2026</u> Mignonin de veau à l'emmental (U.E) sœ tomate, légumes couscous et semoule Vache qui rit BIO  Raisins	<u>MARDI : 10/11/2026</u>  Betteraves rouges/olive Omelette  sœ fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte au flan	<u>MARDI : 17/11/2026</u> Jambon fumé (chaud)  sœ crème, petits pois carottes et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Clémentines
<u>JEUDI : 05/11/2026</u> Macédoines de légumes/tomate Jambon blanc , tortis et gruyère râpé Crème dessert caramel	<u>JEUDI : 12/11/2026</u> Potage tomate/vermicelles Steak haché  sœ Ketchup et ses frites Compote de pomme	<u>JEUDI : 19/11/2026</u> Pizza royale  et sa laitue Crème dessert au chocolat <u>Briquette de jus de pomme</u>
<u>VENDREDI : 06/11/2026</u> Meunière de poisson  sœ beurre blanc, carottes rondelles et Pdt rosti Gouda Eclair au chocolat	<u>VENDREDI : 13/11/2026</u> Nuggets de poisson (U.E) sœ tomate et son riz aux petits légumes Kiri BIO  Muffins pépites de chocolat	<u>VENDREDI : 20/11/2026</u> Crêpe fromage Tortis à la carbonara saumon et petits légumes  et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits

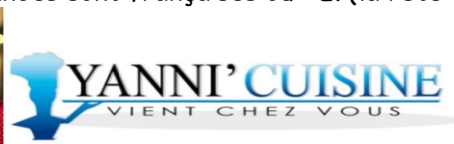
**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

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 : 23/11/2026  Chausson pané à la sauce tomate et fromage (U.E) sce tomate, jeunes carottes et Pdt sautées St Moret BIO  Tarte aux pommes	LUNDI : 30/11/2026  Œufs durs/mayo/tomate  Carbonade Flamande et ses frites Yaourt à boire à la fraise	LUNDI : 07/12/2026  Emincé de poulet sce rôti, gratin de courgette à la tomate et Pdt sautées Fromage à tartiner ail et fines herbes Banane
MARDI : 24/11/2026 Duo de crudités/tomate  Chipolatas sce ketchup, coquillettes et gruyère râpé Petits suisses aux fruits BIO 	MARDI : 01/12/2026 Burger de veau (U.E) sce crème, petits pois et purée de Pdt Fromage à tartiner « Petit croq lait BIO »  Clémentines	MARDI : 08/12/2026 Laitue/Mais  Saucisse de Strasbourg (ketchup) , tortis et gruyère râpé Fromage blanc sucré
JEUDI : 26/11/2026  Rôti de dinde sce moutarde, ratatouille et semoule Mimolette Salade de fruits frais	JEUDI : 03/12/2026  Filet de poisson pané sce tomate, dés de carottes et riz blanc Edam BIO  Cookie géant au chocolat	JEUDI : 10/12/2026 Potage tomate/vermicelles  Brochette de poisson meunière sce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines Brownie au chocolat
 VENDREDI : 27/11/2026 Potage aux légumes/vache qui rit Lasagne au saumon (U.E) et sa laitue Beignet au chocolat	 VENDREDI : 04/12/2026 Quiche aux légumes  Jambon Blanc (ketchup) et ses Pdt rôti Crème dessert vanille	 VENDREDI : 11/12/2026  Croq au fromage (U.E) sce tomate, brocolis fleurette et semoule 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 : 14/12/2026

Aiguillettes de poulet crousty (U.E) sce crème, haricots verts et
riz blanc
Cantal jeune
Muffins chocolat

MARDI : 15/12/2026

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

JEUDI : 17/12/2026

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 18/12/2026

Cheeseburger (U.E) sce ketchup et ses country cubes
Délice de camembert
Clémentines

