


















<p><b>Lundi 08/07/2024</b> Carottes râpées/olives</p> <p><b>Pané de volaille à la bolognaise</b>  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><b>Lundi 15/07/2024</b> Rissollette de veau (U.E) sce crème, légumes couscous et semoule</p> <p>Kiri BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>Lundi 22/07/2024</b> Sauté de porc  aux champignons, jeunes carottes et boulgour Camembert Abricot</p>
<p><b>Mardi 09/07/2024</b> Mignonin de veau (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt rissolées</p> <p>Vache qui rit BIO  Salade de fruits</p>	<p><b>Mardi 16/07/2024</b> Betteraves rouges/tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg  sce tomato grill, farfalles et gruyère râpé Fraises au sucre</p>	<p><b>Mardi 23/07/2024</b> <b>Repas froid</b> Pizza fromage</p> <p>Rôti de filet de dinde  (mayonnaise) et sa salade de pâtes maison Petits suisses fruités</p>
<p><b>Mercredi 10/07/2024</b> Filet de poisson meunière  sce tomate, carottes rondelles et riz blanc Petit moulé nature Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b>Mercredi 17/07/2024</b>  Melon</p> <p>Pané moelleux au gouda (U.E) sce ketchup et ses frites Mousse au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 24/07/2024</b> Tomate cerise Paupiette de veau (U.E) sce crème et ses Pdt sautées Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><b>Jeudi 11/07/2024</b> <b>Repas froid</b> Crêpe tomate mozzarella</p> <p>Jambon blanc  et sa salade de Pdt Maison Yaourt nature sucré BIO </p>	<p><b>Jeudi 18/07/2024</b> Filet de colin  sce béarnaise, julienne de légumes et riz pilaf Emmental Compote de pomme</p>	<p><b>Jeudi 25/07/2024</b> Macédoines de légumes/œuf durs Crêpe fourrée jambon/fromage (U.E) et son mélange de salade Donut's sucré</p>
<p><b>Vendredi 12/07/2024</b> Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Edam Abricot</p>	<p><b>Vendredi 19/07/2024</b> Boulette de bœuf (U.E) sce tomate et ses petits pois carottes à la Française</p> <p>St Moret BIO  Choux à la vanille</p>	<p><b>Vendredi 26/07/2024</b> Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses potatoes Tartare ail/fines herbes</p> <p>Yaourt à la vanille BIO </p>

Commande ajustable la veille jusqu'à 11h00, merci de votre compréhension

\*Si besoin de Sandwichs, nous contacter pour établir notre planning

Tél : 0632989492 ou 0321956447

<p><b>Lundi 29/07/2024</b> Céleri rémoulade/olive</p> <p><b>Filet de poulet</b>  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert vanille</p>	<p><b>Lundi 05/08/2024</b> <b>Repas froid</b> Feuilleté fromage</p> <p><b>Jambon fumé</b> , duo de crudités et taboulé Bulgy aux fruits</p>
<p><b>Mardi 30/07/2024</b></p> <p><b>Cubes de colin panés aux 3 céréales</b>  sce tomate, carottes rondelles et riz blanc Gouda Pêches</p>	<p><b>Mardi 06/08/2024</b> <b>Boulette de poulet (U.E)</b>, sce crème, salsifis au beurre et trio de céréales</p> <p>Edam BIO  Prunes</p>
<p><b>Mercredi 31/07/2024</b></p> <p> <b>Tortis à la carbonara légumes</b>  et gruyère râpé Fromage à tartiner « le carré » Beignet au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 07/08/2024</b> Macédoines de légumes/olives <b>Escalope de dinde viennoise (U.E)</b> sce crème et ses pommes pins Pêches</p>
<p><b>Jeudi 01/08/2024</b> Quiche lorraine</p> <p><b>Rôti de porc</b>  sce chasseur, ratatouille et semoule Fromage blanc sucré</p>	<p><b>Jeudi 08/08/2024</b></p> <p><b>Tenders de filet de colin</b>  sce tomate et son riz aux petits légumes Rondelé nature Tarte au flan</p>
<p><b>Vendredi 02/08/2024</b> Pastèque</p> <p><b>Steak haché</b>  sce poivre et ses frites Yaourt au fruit BIO </p>	<p><b>Vendredi 09/08/2024</b> Haricots verts vinaigrette/tomate</p> <p><b>Tortis à la carbonara</b>  et son gruyère râpé Yaourt nature 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, 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)*

Commande ajustable la veille jusqu'à 11h00, merci de votre compréhension

\*Si besoin de Sandwichs, nous contacter pour établir notre planning

Tél : 0632989492 ou 0321956447