



	LUNDI : 01/09/2025 Carottes râpées/olive Nuggets de poulet  sce ketchup et ses Pdt sautées Yaourt nature sucré BIO 	LUNDI : 08/09/2025 Rissollette de veau (U.E) sce tomate, petits pois Pdt rosti Gouda Pêches
	MARDI : 02/09/2025 Meunière de poisson  sce beurre blanc et son riz blanc Emmental Prunes	MARDI : 09/09/2025  Betteraves rouges/tomate Omelette  sce fromage, tortis et gruyère râpé Petits suisses BIO 
	JEUDI : 04/09/2025 Escalope de veau hachée (U.E) sce crème, ratatouille et semoule Kiri BIO  Compote de pomme	JEUDI : 11/09/2025 Rondo tomate (U.E), carottes rondelles et boulg St Moret BIO  Cake marbré au chocolat
	VENDREDI : 05/09/2025 Melon Jambon fumé , coquillettes et gruyère râpé Muffins aux pépites de chocolat	VENDREDI : 12/09/2025 Macédoines de légumes/olive Steak haché  sce ketchup et ses frites 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 : 15/09/2025 Crêpe au fromage Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Liégeois vanille	LUNDI : 22/09/2025 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule St Paulin Moelleux au chocolat BIO 	LUNDI : 29/09/2025 Lamelles kebab (U.E) sce ketchup et ses frit Camembert Pomme
MARDI : 16/09/2025 Saucisse de Strasbourg  sce ketchup et ses coquillettes Edam BIO  Nectarine	MARDI : 23/09/2025 Brochette de poisson meunière sce crème  bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Choux à la vanille	MARDI : 30/09/2025 Haricots verts vinaigrette/tomate Jambon blanc  , coquillettes et gruyère Liégeois au chocolat BIO 
JEUDI : 18/09/2025 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO  Tarte au flan	JEUDI : 25/09/2025  Laitue Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt rosti Mousse au chocolat	JEUDI : 02/10/2025 Poissonnette croustillante au fromage  tomate et son riz aux petits légumes Vache qui rit BIO  Grillé à la pomme
VENDREDI : 19/09/2025 Œufs durs/mayo/tomate Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 26/09/2025 Concombres à la crème/olive Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Prunes	VENDREDI : 03/10/2025 Gratin de gnocchi à la savoyard  Crème dessert vanille

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 : 06/10/2025



Perles légumières/tomate
Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate et ses Pdt
rissolées
Yaourt à boire à l'abricot

MARDI : 07/10/2025

Boulette de dinde oignon et herbes  sce crème,
ratatouille et trio de céréales
Tomme blanche
Compote de pomme

JEUDI : 09/10/2025

Chipolatas  sce barbecue, dés de carottes et
pommes forestines
Chanteneige fouetté BIO 
Muffins au chocolat

VENDREDI : 10/10/2025

Pizza royale
Burger de colin (steak) façon fish and chips
 sce ketchup et ses tortis
Yaourt à la vanille BIO 



LUNDI : 13/10/2025

Menu découverte

Sauté de porc  à l'Espagnol, gratin de
courgette à la tomate et semoule madras
Petit moulé aux noix
Crêpe au sucre

MARDI : 14/10/2025

Laitue
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Beignet au chocolat

JEUDI : 16/10/2025

Menu découverte

Aiguillette de poulet panée  sce boursin et ses
petits pois à la française
Cantal
Fromage blanc exotique

VENDREDI : 17/10/2025

Betteraves rouges/olive
Fish burger (U.E) sce ketchup et ses Pdt rôti
Raisins



**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, 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*