

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



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



YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



LUNDI : 23/11/2026 Menu VÉGÉTARIEN **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** Production Locale Œufs durs/mayo/tomate **Carbonade Flamande** (VIANDE BOVINE FRANÇAISE) et ses frites Yaourt à boire à la fraise	**LUNDI : 07/12/2026** **Emincé de poulet** (VOLAILLE FRANÇAISE) sce rôti, gratin de cour la tomate et Pdt sautées Fromage à tartiner ail et fines herbes Banane
MARDI : 24/11/2026 Duo de crudités/tomate **Chipolatas** (VIANDE FRANCE) 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) (VIANDE FRANCE), tort gruyère râpé Fromage blanc sucré
JEUDI : 26/11/2026 **Rôti de dinde** (VOLAILLE FRANÇAISE) sce moutarde, ratatouille et semoule Mimolette Salade de fruits frais	**JEUDI : 03/12/2026** **Filet de poisson pané** (PÊCHE DURABLE MSC) 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** (PÊCHE DURABLE MSC) sce f 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** (LE PORC FRANÇAIS) (ketchup) et ses Pdt rôti Crème dessert vanille	**VENDREDI : 11/12/2026** Menu VÉGÉTARIEN **Croq au fromage (U.E)** sce tomate, brocolis fleu 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 prépa*
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*



YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS



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

