



YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

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



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



YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

<p><u>LUNDI</u> : 14/12/2026</p> <p>Aiguillettes de poulet crousty (U.E) sce crème, haricots verts et riz blanc Cantal jeune Muffins chocolat</p>
<p><u>MARDI</u> : 15/12/2026</p> <p>Salade mélangée Ravioli (U.E) et gruyère râpé Petits filous aux fruits</p>
<p><u>JEUDI</u> : 17/12/2026</p> <p><u>REPAS DE NOEL</u></p> 
<p><u>VENDREDI</u> : 18/12/2026</p> <p>Cheeseburger (U.E) sce ketchup et ses country cubes Délice de camembert Clémentines</p>



