



	MARDI : 01/09/2026  Nuggets de poulet sce ketchup et ses Pdt rissolées Edam Muffins aux pépites de chocolat	LUNDI : 07/09/2026 Rissollette de veau (U.E) sce crème, petits pois et Pdt rosti Gouda Pêches
	MARDI : 08/09/2026  Carottes râpées/olive  Omelette sce provençale, tortis et gruyère râpé  Petits suisses BIO	MARDI : 08/09/2026 Carottes râpées/olive sce provençale, tortis et gruyère râpé  Petits suisses BIO
	JEUDI : 03/09/2026 Steak haché de veau haché (U.E) sce crème, ratatouille et semoule Kiri Compote de pomme	JEUDI : 10/09/2026  Meunière de poisson sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc St Moret BIO Cake marbré au chocolat
	VENDREDI : 04/09/2026  Jambon fumé, coquillettes et gruyère râpé Yaourt nature sucré BIO	VENDREDI : 11/09/2026 Tomate cerise  Steak haché sce ketchup et ses frites Liégeois chocolat

*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 : 14/09/2026 Crêpe au fromage  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert caramel	LUNDI : 21/09/2026 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Tomme blanche Brownie au chocolat	LUNDI : 28/09/2026  Jambon blanc sce ketchup et ses frites Délice de Camembert Salade de fruits frais
MARDI : 15/09/2026  Saucisse de Strasbourg , coquillettes et gruyère râpée  Edam BIO Nectarine	MARDI : 22/09/2026  Brochette de poisson meunière sce crème bâtonnets de carotte et purée de PdT Fromage à tartiner « Mme Loik » Prunes	MARDI : 29/09/2026 Macédoines de légumes/tomate  Emincé de poulet rôti sce boursin et ses coquillettes  Liégeois au chocolat BIO
JEUDI : 17/09/2026 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes  Croc lait BIO Tarte au flan	JEUDI : 24/09/2026  Pizza tomate/fromage (U.E) et sa laitue Mousse au chocolat Briquette de Jus de pomme	JEUDI : 01/10/2026  Poissonnette croustillante au fromage tomate, ratatouille et semoule  Vache qui rit BIO Grillé à la pomme
VENDREDI : 18/09/2026 Œufs durs/mayo/tomate  Filet de merlu façon fish and chips tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 25/09/2026 Betteraves rouges/olive  Tortis à la carbonara et gruyère râpé  Yaourt à boire à la fraise BIO	VENDREDI : 02/10/2026 Salade Mélangée Lasagne à la bolognaise (U.E) 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 : 05/10/2026  Céleri rémoulade/olive Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate et ses Pdt rissolées  Yaourt à la vanille BIO	 LUNDI : 12/10/2026 Menu découverte <u>Carbonnade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux oignons</u> <u>Mimolette</u> <u>Crêpe au sucre</u>
MARDI : 06/10/2026 Roulade au jambon/cornichons  Quiche Lorraine et sa laitue Petit filous aux fruits	MARDI : 13/10/2026 Carottes râpées/olive Ravioli (U.E) et gruyère râpé Raisins
JEUDI : 08/10/2026  Saucisse de Toulouse sce moutarde, dés de carottes et pommes forestines  Chanteneige fouetté BIO Pomme	JEUDI : 15/10/2026 Menu découverte  <u>Aiguillette de poulet rôtie sce maroilles et ses petits pois à la française</u> <u>Déllice de chèvre</u> <u>Segment d'orange au sirop</u>
 VENDREDI : 09/10/2026  Gratin de Pdt au thon et petits légumes Cantal Muffins au chocolat	 VENDREDI : 16/10/2026 Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et son riz blanc Beignet au chocolat <u>Briquette de Jus de pomme</u>

*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)

