















<p><b>LUNDI : 21/02/2022</b> Macédoines de légumes/œufs durs Cannellonis à la bolognaise (U.E)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés BIO </p>	<p><b>LUNDI : 28/02/2022</b> Carottes râpées/olives Pâtes à la bolognaise et gruyère râpé</p> <p> Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>LUNDI : 07/03/2022</b></p> <p> </p> <p>Betteraves rouges/tomate Carbonade Flamande et ses frites fraîches Petits suisses fruités</p>
<p><b>MARDI : 22/02/2022</b> Paupiette de bœuf (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt sautées</p> <p>Vache qui rit BIO  Orange</p>	<p><b>MARDI : 01/03/2022</b></p> <p> Nuggets de blé sce tomato grill, carottes rondelles et purée de Pdt Gouda</p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>	<p><b>MARDI : 08/03/2022</b></p> <p> Dos de colin sce béarnaise, juliennes de légumes et son riz aux poivrons Mimolette</p> <p>Liégeois chocolat BIO </p>
<p><b>JEUDI : 24/02/2022</b> Potage tomate/vermicelles Aiguillettes de poulet panées sce tomate, ratatouille et semoule Yaourt nature sucré</p>	<p><b>JEUDI : 03/03/2022</b> Velouté de courgettes à la vache rit</p> <p> Meunière de poisson sce beurre blanc et ses Pdt rissolées Beignet au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 10/03/2022</b> Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de légumes</p> <p>Kiri BIO  Tarte au flan</p>
<p><b>VENDREDI : 25/02/2022</b> Pavé de filet de poisson blanc à la Napolitaine sce océane</p> <p> et son riz aux petits légumes</p> <p>Emmental BIO  Crêpe au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 04/03/2022</b> Quiche Lorraine Boulette de poulet sce crème, légumes couscous et trio de céréales Pomme</p>	<p><b>VENDREDI : 11/03/2022</b> Velouté de carottes Saucisse de Toulouse sce tomate, salsifis au beurre et semoule Ananas au sirop</p> <p></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)