




| | | |
|---|---|---|
| <p><u>LUNDI : 03/09/2018</u></p> <p>Salade Strasbourgeoise Aiguillette de poulet, petits pois carotte Crème dessert chocolat</p> | <p><u>LUNDI : 10/09/2018</u></p> <p>Œufs durs mayo, ¼ de tomate bio Bâtonnets de poisson, épinards et pommes pins Petits suisses fruités</p> | <p><u>LUNDI : 17/09/2018</u></p> <p>Macédoine de légumes Sauté de porc, semoule madras prunes</p> |
| <p><u>MARDI : 04/09/2018</u></p> <p>Melon Roti de porc et frites Yaourt aux fruits des Prairies du Boulonnais</p> | <p><u>MARDI : 11/09/2018</u> Menu oriental</p>  <p>Taboulé oriental Lamelles kebab (volaille), pomme de terre rissolées et poêlée méridionale Salade de fruits</p> | <p><u>MARDI : 18/09/2018</u></p> <p>Poisson pané, haricots verts et riz Vache qui rit Crème gourmande maison</p> |
| <p><u>JEUDI : 06/09/2018</u></p> <p>Meunière de poisson, pois gourmands et riz blanc Fromage pêches</p> | <p><u>JEUDI : 13/09/2018</u></p> <p>Bœuf mode, tortis et carottes rondelles fromage abricots</p> | <p><u>JEUDI : 20/09/2018</u></p> <p>Pastèque Escalope de dinde à la normande et frites Yaourt à boire</p> |
| <p><u>VENDREDI : 07/09/2018</u></p> <p>Estouffade de bœuf, penne et emmental Galette pur beurre et compote</p> | <p><u>VENDREDI : 14/09/2018</u></p> <p>Salade d'haricots verts Pané à la vache qui rit, petits pois et pomme de terre Muffins pépites de chocolat</p> | <p><u>VENDREDI : 21/09/2018</u></p> <p>Carottes râpées/olives Omelette jambon/fromage bio Coquillettes Beignet au chocolat</p> |

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.

SEMAINE DU GOUT :

| | | |
|---|---|--|
| <p><u>LUNDI</u> : 24/09/2018</p> <p>Blanquette de volaille riz et ses légumes du jardin Camembert Mousse au chocolat</p> | <p><u>LUNDI</u> : 01/10/2018</p> <p>Duo de crudités, ¼ de tomate Brochette de poisson pané sce crustacés et pomme de terre Velouté fruit</p> | <p><u>LUNDI</u> : 08/10/2018 menu du Nord </p> <p>Carottes râpées Carbonade flamande et pommes dauphines, Gaufre Bourdon</p> |
| <p><u>MARDI</u> : 25/09/2018</p> <p>Betteraves rouges vinaigrette, ¼ de tomate Escalope de veau haché sce barbecue, frites bananes</p> | <p><u>MARDI</u> : 02/10/2018</p> <p>Salade verte au maïs Lasagnes bolognaises Fromage blanc sucré</p> | <p><u>MARDI</u> : 09/10/2018</p> <p>Feuilleté Filet de dinde et gratin de pâtes Yaourt vanille des Prairies du Boulonnais</p> |
| <p><u>JEUDI</u> : 27/09/2018</p> <p>Jambon blanc purée Crème chocolat et madeleine</p> | <p><u>JEUDI</u> : 04/10/2018</p> <p>Jus d'orange multivitaminé Cordon bleu, jeunes carottes et pommes de terre vapeur Carré abricot</p> | <p><u>JEUDI</u> : 11/10/2018 menu Breton </p> <p>Cocktail de crevettes Pavé de poisson blanc maraichère, riz et beignet de choux fleur, Crêpe au Nutella</p> |
| <p><u>VENDREDI</u> : 28/09/2018</p> <p>Feuilleté bolognaise Boule couscous/merguez, semoule et ses légumes Yaourt aromatisé</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 05/10/2018</p> <p>Crêpe jambon/fromage poulet rôti, chou-fleur béchamel Fruit de saison</p> | <p><u>VENDREDI</u> : 12/10/2018</p> <p>Rillettes de poulet/condiments Cannellonis et laitue Fruit de saison</p> |

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.

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| <p><u>LUNDI</u> : 15/10/2018</p> <p>Tomates vinaigrette Steak haché de boeuf bio et frites Flan nappé caramel</p> | <p>BONNES VACANCES A TOUS</p> | |
| <p><u>MARDI</u> : 16/10/2018</p> <p>Ravioli et fromage râpé, salade Kiri Fruit de saison</p> | | |
| <p><u>JEUDI</u> : 18/10/2018</p> <p>Friant Chipolatas sauce tomate, purée de carottes et petits pois Crème dessert vanille</p> | | |
| <p><u>VENDREDI</u> : 19/10/2018</p> <p>Soupe à la tomate Quenelles nature, semoule et ratatouille Yaourt nature sucré</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)*