YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

MARDI : 01/09/2026

Nuggets de poulet sce ketchup et ses Pdt rissolées
Edam
Muffins aux pépites de chocolat

JEUDI : 03/09/2026

Steak haché de veau haché (U.E) sce crème, ratatouille et semoule
Kiri
Compote de pomme

VENDREDI : 04/09/2026

Melon

Jambon fumé , coquillettes et gruyère râpé
Yaourt nature sucré BIO

LUNDI : 07/09/2026

Rissolette de veau (U.E) sce crème, petits pois et Pdt rosti
Gouda
Pêches

MARDI : 08/09/2026

Menu VÉGÉTARIEN
Carottes râpées/olive

Omelette sce provençale, tortis et gruyère râpé
Petits suisses BIO

JEUDI : 10/09/2026

Meunière de poisson sce beurre blanc, carottes rondelles et riz blanc
St Moret BIO
Cake marbré au chocolat

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)*

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 14/09/2026 Crêpe au fromage **Filet de poulet** 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** Menu VEGETARIEN **Pizza tomatée/fromage (U.E)** et sa laitue Mousse au chocolat **Briquette de Jus de pomme**	**JEUDI : 01/10/2026** **Poissonnette croustillante au fromage** sce 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** sce 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*

YANNI' CUISINE
VIENT CHEZ VOUS

LUNDI : 05/10/2026 Menu VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade/olive **Pané moelleux au gouda (U.E)** sce tomate et ses Pdt rissolées Yaourt à la vanille BIO	LA SEMAINE DU GOÛT **LUNDI : 12/10/2026** **Menu découverte** **Carbonade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux oignons** **Mimolette** **Crêpe au sucre**
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** **Aiguillette de poulet rôtie** **sce maroilles et ses petits pois à la française** **Délice de chèvre** **Segment d'orange au sirop**
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 **Briquette de Jus de pomme**

*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)