



LUNDI

Tomates mozzarella *
Lait, Moutarde, Sulfites

Taboulé
Gluten

Melon jaune *
Pas d'allergènes

CAROTTES RAPEES A
L'ORANGE
Pas d'allergènes

Bolognaise de bœuf
Pas d'allergènes

Coquillettes
Gluten
Emmental râpé
Lait

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes
Céleri, Gluten, Lait

Blé tendre
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé *
Lait

Fruit *
Pas d'allergènes

MARDI

Salade iceberg et croûtons*
Gluten, Moutarde, Sulfites

POMELOS

BURGER DE VEAU
au romarin
Gluten

Pommes vapeur persillées
Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes

Bûche de lait mélange
Lait

Compote allégée tutti frutti*
Pas d'allergènes

MERCREDI

Salade, haricots, maïs
vinaigrette au basilic
Sulfites

Concombres *
à la crème et aux herbes
Sulfites

Emincé de thon
sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Gluten, Lait,
Poissons, Soja, Sulfites

Riz créole
Carottes au jus
Pas d'allergènes

Fromage frais sur coulis de
fruits
Lait

Tarte flan
* Gluten, Lait, Œufs
Fruit
Pas d'allergènes

JEUDI

Macédoine
sauce citron
Moutarde, Sulfites

Betteraves *
sauce remoulade
Lait, Moutarde, Sulfites

Sauté de dinde
sauce provençale
Pas d'allergènes

Purée de légumes
Lait

Coulommiers *
Lait

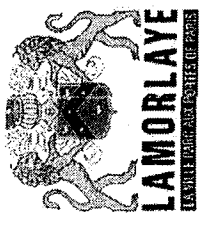
Mousse au chocolat *
Lait
Fruit
Pas d'allergènes

VENDREDI



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Des potages sont proposés quotidiennement.
L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.

Produit issu de l'agriculture biologique	Sauté de veau origine France	Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée	Dessert élaboré sur la cuisine
Produit de saison	Porc origine France	Plat végétarien	Poisson frais
Produit régional	Volaille Origine France	Bœuf race à viande origine France	Poisson issu de la pêche durable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots beurre vinaigrette l'échalote Sulfites	Salade de petits pois, fromage de brebis à la menthe* Lait	Carottes râpées * vinaigrette au cumin Moutarde, Sulfites	Céleri sauce cocktail * Céleri, Moutarde, Œufs, Sulfites	Méli mélo de salade verte aux oignons frits et vinaigrette * Gluten, Moutarde, Sulfites
Œuf dur mayonnaise * Moutarde, Œufs, Sulfites	Cœur de palmier, salade et tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Concombres vinaigrette au cumin Moutarde, Sulfites	Tomate vinaigrette Sulfites	Choux blanc en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Saucisse de Strasbourg ou saucisse de volaille Pas d'allergènes	Blanquette de volaille Gluten	Emincé de bœuf sauce poivre Gluten	Croustillant de poisson Gluten, Poissons	Couscous végétarien Gluten, Moutarde, Soja
Pommes vapeur Pas d'allergènes	pâtes	Riz créole Gluten	Purée de pomme de terre Lait	
Julienne de légumes Céleri	Poêlée forestière Pas d'allergènes	Brocolis persillés Pas d'allergènes	Cordiale de légumes Pas d'allergènes	
Petit fromage frais nature sucre Lait	Brie * Lait	Yaourt aux fruits Lait	Camembert Lait	Fromage frais de campagne et sucre * Lait
Fruit au choix Pas d'allergènes	Liégeois au chocolat * Pas d'allergènes	Cocktail de fruits au sirop * Pas d'allergènes	Abricotier du chef * Gluten, Lait, Œufs	Fruit Pas d'allergènes

Label	Produit issu de l'agriculture biologique	Sauté de veau origine France	Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée	Dessert élaboré sur la cuisine
France				
Produit de saison		Porc origine France	Plat végétarien	Poisson frais
Produit régional		Volaille Origine France	Bœuf race à viande origine France	Poisson issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Des potages sont proposés quotidiennement.
L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.



Non et Papi

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates en vinaigrette * Moutarde, Sulfites</p> <p>Radis, vinaigrette au miel Sulfites</p>	<p>Crêpe au fromage * Gluten, Lait, Œufs</p> <p>SAUCISSON A L'AIL Gluten,</p>	<p>Salade verte et croûtons* Gluten, Moutarde, Sulfites</p> <p>Petits pois sauce chèvre Gluten, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Betteraves rouges * en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Coleslaw Moutarde, Sulfites</p>	<p>Melon jaune * Pas d'allergènes</p> <p>Salade iceberg, dés emmental, vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>
<p>Haché de veau sauce tomate Soja</p> <p>Serpentini Gluten</p> <p>Emmental râpé Lait</p>	<p>LASAGNE DE LEGUMES AU PESTO Gluten, Lait</p> <p>SALADE VERTE Pas d'allergènes</p> <p>Coulommiers * Lait</p>	<p>KEFTA DE BOEUF à l'orientale Soja</p> <p>Semoule Gluten</p> <p>Carottes au jus Pas d'allergènes</p> <p>CANTAL * Lait</p>	<p>Colin d'Alaska pané et citron Gluten, Poissons</p> <p>Purée d'épinards Lait</p> <p>Petit moulué * Lait</p>	<p>Jambon blanc ou Jambon de dinde Pas d'allergènes</p> <p>Gratin PDT Choux fleurs Pas d'allergènes</p> <p>Fromage frais aux fruits * Lait</p>
<p>Compote allégée pomme * Lait</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Salade de fruits frais * Pas d'allergènes</p> <p>Fruit au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p>Produit de saison</p> <p>Produit région</p>	<p>Sauté de veau origine France</p> <p>Porc origine France</p> <p>Volaille Origine France, Pas d'allergènes</p>	<p>Appellation d'origine protégée</p> <p>Appellation d'origine contrôlée</p> <p>Plat végétarien</p> <p>Boeuf race à viande origine France</p>
<p>Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. 100% des fruits et légumes frais sont BIO. Des potages sont proposés quotidiennement. L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.</p>	<p>Le blanc caracrousti * (fromage blanc, céréales, caramel) Fruits à coque, Gluten, Lait, Soja</p>	<p>Le blanc caracrousti * (fromage blanc, céréales, caramel) Fruits à coque, Gluten, Lait, Soja</p>	<p>Le blanc caracrousti * (fromage blanc, céréales, caramel) Fruits à coque, Gluten, Lait, Soja</p>	<p>Fian saveur vanille nappé au caramel * Lait</p>



Nea et Tapite

LUNDI

Macédoine *
Moutarde, Sulfités

Carottes râpées
vinaigrette au cumin
Moutarde, Sulfités

MARDI

ROSETE DE LYON et
cornichon *

Taboulé
Gluten

MERCREDI

Salade verte et croûtons*
Gluten, Moutarde, Sulfités

Tomates et oignons frits
Gluten, Moutarde, Sulfités

JEUDI

Céleri rémoulade
Céleri, Moutarde, Sulfités

Coleslaw *
Lait, Moutarde, Sulfités, Œufs

VENDREDI

Concombres Izatziki
Lait

Houmous de courgettes *
Lait

PARMENTIER DE
CANARD
Céleri

SAUTE DE PORC/ DINDE
Sauce Normande
Gluten, Lait

SAUTE DE BOEUF au jus
Gluten

Marée du pêcheur
sauce Bretonne
Gluten, Lait, Poissons

Beignets de mozzarella
Lait

SALADE VERTE
Emmental râpé
Lait

PATES
Courgettes persillées
Pas d'allergènes

LENTILLES
ET CAROTTES
à l'indienne
Céleri

Pommes rissolées
Brocolis
Pas d'allergènes

Semoule
Gluten

Crumble de poliflon st
carotte
Gluten, Lait

FROMAGE BLANC
SUCRE
Lait

Coulommiers
Lait

LIVAROT *
Lait

Yaourt aromatisé *
Lait

Bûche de chèvre *
Lait

Fruit *
Pas d'allergènes

Crème dessert chocolat
Lait

Ile flottante *
Lait, Œufs
Fruit
Pas d'allergènes

Pomme au Four
à la cannelle*
Pas d'allergènes
Fruit
Pas d'allergènes

Smoothie framboise
Pas d'allergènes
Fruit
Pas d'allergènes



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Des potages sont proposés quotidiennement.
L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.

Produit issu de l'agriculture biologique	Produit de saison	Produit régional	Produit issu de l'agriculture biologique	Sauté de veau origine France	Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée	Dessert élaboré sur la cuisine

LUNDI

Salade d'endives noix*
 Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

haricots blancs

à la marocaine
 Moutarde, Sulfites

MARDI

Rillettes de SAUMON *
 Poissons, Lait, Moutarde, Œufs, Sulfites

Betteraves mimosa
 Œufs

MERCREDI

Salade de pois chiche *
 Moutarde, Sulfites

CAKE EMMENTAL
 Sulfites

JEUDI

Tomates vinaigrette
 Moutarde, Sulfites

Salade iceberg, dés
 Fromage et vinaigrette*
 Moutarde, Sulfites

VENDREDI

Chou blanc aux raisins
 secs*
 Moutarde, Sulfites

Concombres à l'huile
 d'olive
 Moutarde, Sulfites

ESCALOPE DE VOLAILE
 A LA NORMANDE
 Lait

Bœuf façon Bourguignon
 Gluten

PIZZA ROYAL / au fromage
 Œufs, Lait

CLAFOUTIS DE SAUMON
 BROCCOLI /PDT
 Gluten, Lait, Poissons

Emincé de Porc / Dinde
 façon Fermière
 (petits pois, carottes, oignons,
 ail) Pas d'allergènes

Purée de légumes
 gratinée
 Lait

Duo de riz et haricots verts
 Pas d'allergènes

SALADE VERTE
 Pas d'allergènes

Emmental râpé
 Lait

Blé tendre
 Gluten

Petits pois et carottes
 Pas d'allergènes

Emmental
 Lait

Yaourt aromatisé *
 Lait

Tomme grise
 Lait

fromage frais au coulis de fruits
 Lait

Petit moulu aux noix *
 Lait, Fruits à coque

Flan saveur vanille *
 Lait

Fruit
 Pas d'allergènes

Salade de fruits frais *
 Pas d'allergènes

Fruit
 Pas d'allergènes

Fruit au choix
 Pas d'allergènes

Milk-shake au chocola:
 Lait, Soja

Compote allégée de poire
 Pas d'allergènes

Fruit
 Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
 100% des fruits et légumes frais sont BIO.
 Des plats sont proposés quotidiennement.
 L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.

Produit issu de l'agriculture biologique	Sauté de veau origine France	Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée	Dessert élaboré sur la cuisine
Produit de saison	Porc origine France	Plat végétarien	Poisson frais
Produit régional	Volaille Origine France	Bœuf race à viande origine France	Poisson issu de la pêche durable



Semaine du goût – Les trésors de France

LUNDI

Betteraves *
Vinaigrette
Moutarde, Sulfites
Courgettes râpées
au curry
Moutarde, Sulfites



Fondant au fromage
Gluten, Lait, Œufs

MARDI

Concombres *
Vinaigrette au vinaigre de cidre
Sulfites
Œuf dur mayonnaise
Œufs, Moutarde, Sulfites

Escalope de dinde
Sauce aux Pruneaux d'Agen
Gluten, Lait

MERCREDI

Salade Riz Chorizo Poivron *
Fruits à coque, Lait, Œufs
Rémoulade de Panais à la pomme
Lait, Moutarde, Œufs, Sulfites

Rôti de veau au jus
Pas d'allergènes

JEUDI

Galantine de volaille et cornichon *
Gluten, Moutarde, Soja
Salade de tomates en vinaigrette
Moutarde, Sulfites



PAVE DE HOKI
SCE ARMORICAINE
Gluten, Lait, Poissons, Sulfites

VENDREDI

Carottes râpées *
aux raisins secs
Moutarde, Sulfites
Potage de légumes
Céleri



Steak haché de bœuf
SAUCE BBQ
Pas d'allergènes

Gratin de chou fleur, pommes de terre
Pas d'allergènes



Petit fromage frais
Lait

Purée
Lait

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes

SAINT NECTAIRE
Lait



Yaourt aromatisé *
Lait

Brie *
Lait

Mousse au chocolat au lait *
Lait

Fruit

Pas d'allergènes
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Des potages sont proposés quotidiennement.
L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.

Fruit au choix
Pas d'allergènes



Merci Papille

CAKE POIRE CHOCOLAT *



Gluten, Œufs

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit régional



Fruit *

Pomme au four et crème fouettée
Lait

Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée



Dessert élaboré sur la cuisine

Plat végétarien



Poisson frais

Bœuf race à viande origine France



Poisson issu de la pêche durable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœur d'artichaut en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Potage de légumes * Céleri</p>	<p>Salade d'endives * Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade de cervelas à l'échalote Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade de mâche et beeteraves * Moutarde, Sulfites</p> <p>Chou chinois et vinaigrette à l'échalote Sulfites</p>	<p>Champignons à la ciboulette Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade d'automne * Salade, pomme, noix, croûtons / Moutarde, Sulfites, Fruits à coque, Gluten</p>	<p>Velouté au Potiron, crème à l'orange * Lait</p> <p>Friand au fromage Gluten, Lait, Œufs</p>
<p>Aiguillette de poulet sauce curry coco Lait, Gluten, Moutarde</p>	<p>Rôti de bœuf au jus Gluten</p>	<p>Lasagnes aux légumes du sud Gluten, Lait</p>	<p>Colin d'Alaska pané et citron Gluten, Poissons</p>	<p>Jambon blanc ou Jambon de dinde Pas d'allergènes</p>
<p>Riz créole Poêlée campagnarde (haricots, carottes, aubergine) Pas d'allergènes</p>	<p>Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Gluten, Lait</p> <p>Brocolis Pas d'allergènes</p>	<p>Frites Pas d'allergènes</p> <p>Epinards en branche Pas d'allergènes</p>	<p>Purée de patate douce Lait</p>	<p>Montcadi croûte noire Lait</p>
<p>Carré fondu * Lait</p>	<p>Camembert * Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré * Lait</p>	<p>Donuts sucré * Lait, Soja, Gluten</p>	<p>Fromage blanc sucré Vanille Speculos * Pas d'allergènes</p>
<p>Fian saveur vanille nappé caramel Lait</p> <p>Fruit * Pas d'allergènes</p>	<p>Fromage blanc aux brisures d'Oreo * Gluten, Lait, Soja</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Compote allégée de pomme et banane * Pas d'allergènes</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Fromage blanc sucré Vanille Speculos * Pas d'allergènes</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Dessert élaboré sur la cuisine Poisson frais Poisson issu de la pêche durable</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Des potages sont proposés quotidiennement.
L'élément suivi d'une étoile * correspond au choix maternelles.

Produit issu de l'agriculture biologique	Sauté de veau origine France	Appellation d'origine protégée / Appellation d'origine contrôlée	Dessert élaboré sur la cuisine
Produit de saison	Porc origine France	Plat végétarien	Poisson frais
Produit régional	Volaille Origine France	Bœuf race à viande origine France	Poisson issu de la pêche durable



*Nona et Popilite