














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage fondu	Méli mélo de salade verte et croûtons	Saucisson à l'ail et cornichon Œuf dur mayonnaise	Chou rouge, vinaigrette de framboise	Velouté de potiron, fromage fondu vache qui rit
Hachis parmentier de bœuf 	Curry de pois chiche aux épinards 	Filet de hoki sauce basilic 	Emincé de dinde à la Normande	Jambon blanc # <i>Jambon de dinde</i>
Salade verte	Riz pilaf	Semoule Courgettes à l'ail	Purée de patate douce Haricots beurre	Macaroni Carottes
Yaourt aromatisé Lait	Edam Lait	Camembert Lait	Montcadi croûte noire Lait	Fromage blanc sucré Lait
Fruit	Liégeois au chocolat Lait	Fruit	Brownie aux haricots rouges	Compote pomme banane allégée en sucre 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.

Légende		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








**Du 31 octobre au 4 novembre 2022**




**Vacances scolaires**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives au bleu en vinaigrette	Férié	Potage de légumes	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette
Raviolis de bœuf		Nuggets de poulet	Filet de merlu  sauce Bretonne	Enchilada  (haricots rouges, maïs)
Salade verte		Frites Salsifis persillés	Purée de brocolis	
Yaourt aromatisé Lait		Fromage fondu Vache qui rit Lait	Coulommiers Lait	Saint Nectaire  Lait
Millefeuille Pas d'allergènes		Fruit Pas d'allergènes	Donuts sucré	Crème dessert saveur vanille 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.





Légende	 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
Œuf dur mayonnaise* <i>Moutarde, Sulfites</i> Salade coleslaw <i>Pas d'allergènes</i>	Chou chinois vinaigrette Salade verte et croûtons*	Pizza au fromage <i>Lait</i>	<b>Soupe Brocolis et Mascarpone *</b>  Betteraves rouge en vinaigrette	
 Couscous végétarien aux boulettes de soja <i>Pas d'allergènes</i>	 Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Céleri, Gluten</i>	Haché de veau au jus <i>Pas d'allergènes</i>	Tartiflette de dinde et salade verte <i>Poissons, Lait</i>	Férié
	Boulgour <i>Lait</i> Poêlée champêtre <i>Lait</i>	Pommes noisettes <i>Gluten</i> Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>		
Emmental <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>		
Gélifié au chocolat* <i>Œufs, Gluten, Lait</i> Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Fruit au choix <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse noix de coco* <i>Gluten, Œufs</i> Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Gâteau basque* <i>Lait</i> Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	


















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.

Légende	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelo et sucre * <i>Œufs, Moutarde, Sulfites</i>  Radis beurre <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves rouges en vinaigrette * <i>Céleri</i>  Pâté breton et cornichon <i>Moutarde</i>	Champignons en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de tomate et pâtes alphabet * <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>  Surimi mayonnaise <i>Lait</i>	Cervelas échalote <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>  Salade verte en vinaigrette* <i>Pas d'allergènes</i>
Brandade de poisson  blanc <i>Lait</i>	Rôti de dinde <i>Gluten, Sulfites</i>	Sauté de bœuf au paprika <i>Gluten, Sulfites</i>	Omelette  sauce basquaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Saucisse fumée #  <i>Saucisse de volaille Sulfites</i>
	Farfalle <i>Gluten</i>  Choux de Bruxelles <i>Céleri</i>	Gratin de Chou fleur, Brocolis et Pomme de terre <i>Céleri</i>	Blé aux petits légumes <i>Gluten</i>	Carottes persillées <i>Pas d'allergènes</i>  Lentilles <i>Gluten, Soja</i>
Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Pont l'Evêque  <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Pointe de brie <i>Lait</i>
Fruit au choix <i>Pas d'allergènes</i>	Compote tutti frutti * allégée en sucre <i>Pas d'allergènes</i>  Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Muffin aux pépites de chocolat * <i>Gluten, Lait, Œufs</i>  Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	<b>Cake pois chiche cacao *</b> <i>Gluten, Lait, Œufs</i>  Fruit <i>Pas d'allergènes</i> 	Semoule au lait * <i>Pas d'allergènes</i>  Fruit <i>Pas d'allergènes</i>

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.



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













**Coupe du monde**



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Smoothie carotte, orange aux épices * Pas d'allergènes  Houmous Pas d'allergènes	Salade coleslaw Lait, Moutarde, Sulfites  Potage de légumes et vermicelles * Céleri	Macédoine mayonnaise Moutarde, Sulfites	<b>Samoussa de légumes*</b> Œufs, Céleri, Moutarde, Sulfites  Potage crécy Gluten, Lait	Galantine de volaille et cornichon * Œufs, Céleri, Moutarde, Sulfites  Taboulé Gluten, Lait
Sauté de dinde sauce blanquette Lait	Couscous aux boulettes de mouton Céleri, Gluten, Lait, Sulfites	Poisson meunière et citron  Gluten	<b>Cheeseburger</b> Œufs, Gluten, Lait	Sauce aux 3 fromages  Œufs, Gluten, Lait
Riz aux légumes Gluten, Lait		Pommes persillées Gluten  Fondue de poireaux Pas d'allergènes	<b>Pommes quartier avec peau</b> Gluten  <b>Salade verte</b> Pas d'allergènes	Torsade Gluten
Petit fromage frais sucré Lait	Saint Paulin Lait	Fromage frais aux fruits Lait	Fromage fondu <b>Vache qui rit</b> Lait	Fromage blanc et sucre Lait
Madeleine longue * Lait  Fruit Pas d'allergènes	Fromage blanc, vanille et spéculoos * Pas d'allergènes  Fruit Pas d'allergènes	Fruit au choix Pas d'allergènes	<b>Milk Shake Vanille *</b> Pas d'allergènes  Fruit Pas d'allergènes 	Compote pomme cassis* allégée en sucre 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.

<b>Légende</b>	 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

**Du 28 novembre au 2 décembre 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Terrine de poisson * Sulfites, Moutarde, Œufs, Lait</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette Pas d'allergènes</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes Sulfites, Moutarde</p> <p>Soupe de carotte au curry* Lait</p>	<p>Nem de poulet Sulfites, Moutarde</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail Sulfites, Moutarde, Gluten</p> <p>Potage de potiron* Céleri</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon* Sulfites, Moutarde</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette Sulfites, Lait</p>
<p>Crêpe jambon emmental # Sulfites, Moutarde, Gluten, Lait</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Crozziflette végétarienne Gluten, Lait</p>	<p>Sauté de bœuf sauce aux olives Sulfites</p>	<p>Paëlla marine</p>	<p>Nuggets de poulet Pas d'allergènes</p>
<p>Haricots verts persillés Pas d'allergènes</p>		<p>Coquillettes Pas d'allergènes</p> <p>Julienne de légumes Sulfites</p>		<p>Purée de butternut Pas d'allergènes</p>
<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Montcadi croûte noire Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Camembert Lait</p>
<p>Compote de pomme * allégée en sucre Lait, Soja</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Fruit au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Ile flottante * Lait, Œufs</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger * Gluten, Lait, Œufs</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Mousse au chocolat au lait * Pas d'allergènes</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</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.

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















**Du 5 au 9 décembre 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre* Sulfites, Moutarde, Œufs, Lait Pomelo et sucre Pas d'allergènes	Salade coleslaw Sulfites, Moutarde Betteraves rouges en vinaigrette* Lait	Feuilleté provençal Sulfites, Moutarde	Salade d'endives aux noix Sulfites, Moutarde, Gluten Potage de carottes, pomme de terre, poireau et fromage fondu* Céleri	Salade de riz Arlequin* Sulfites, Moutarde Céleri rémoulade Sulfites, Lait
Beignet de calamar Sulfites, Moutarde, Gluten, Lait	Couscous saucisse et merguez Gluten, Lait	Steak haché de bœuf sauce barbecue Sulfites	Aiguillettes de poulet sauce curry coco Pas d'allergènes	Chili sin carne
Gratin de pommes de terre et épinards Pas d'allergènes		Torti 3 couleurs Pas d'allergènes Petits pois carotte Sulfites	Riz aux petits légumes Pas d'allergènes	
Bleu Lait	Petit fromage frais aux fruits Lait	Saint Nectaire Lait	Fromage frais Petit Louis Lait	Yaourt nature sucré Lait
Fromage blanc aux brisures d'oreo* Lait, Soja Fruit Pas d'allergènes	Flan vanille nappé au caramel* Lait, Œufs Fruit Pas d'allergènes	Fruit au choix Pas d'allergènes	Beignet de pomme* Gluten, Lait, Œufs Fruit Pas d'allergènes	Compote de pomme fraise allégée en sucre* 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.

Légende	 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

**Du 12 au 16 décembre 2022**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou blanc et vinaigrette* Sulfites, Moutarde, Œufs, Lait</p> <p>Pâté de campagne et cornichon Pas d'allergènes</p>	<p>Chou fleur sauce ravigote Sulfites, Moutarde</p> <p>Potage aux brocolis* Lait</p>	<p>Potage de légumes Sulfites, Moutarde</p>	<p><b>Salade de camembert pané, vinaigrette au miel*</b> Sulfites, Moutarde, Gluten</p> <p><b>Croustade de boudin blanc</b> Céleri</p>	<p>Poireaux en vinaigrette Sulfites, Moutarde</p> <p>Œuf mimosa* Sulfites, Lait</p>
<p>Aiguillette de poulet sauce crème Sulfites, Moutarde, Gluten, Lait</p>	 <p>Penne gratinées aux lentilles corail, pulpe de tomate et haché végétal Gluten, Lait</p>	<p>Tartiflette # Sulfites</p> <p><i>Tartiflette végétarienne</i></p>	<p><b>Suprême de volaille sauce Forestière</b> Pas d'allergènes</p>	 <p>Poisson pané croustillant Pas d'allergènes</p>
<p>Mini gaufres pomme de terre, carotte et haricot vert Pas d'allergènes</p>			<p><b>Pomme paillason</b> Pas d'allergènes</p> <p><b>Jeunes carottes sautées</b> Pas d'allergènes</p>	<p>Gratin de pomme de terre, chou fleur et brocolis Pas d'allergènes</p>
<p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Emmental Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p><b>Babybel</b> Lait</p>	<p>Yaourt nature et sucre Lait</p>
<p>Crème dessert saveur vanille* Lait, Soja</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Fruit au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Compote pomme ananas allégée en sucre* Gluten, Lait, Œufs</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p><b>Bûche à partager*</b> Gluten, Lait, Œufs</p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p>Donuts Pas d'allergènes</p> <p>Fruit* Pas d'allergènes</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.

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