



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe au potiron* Lait</p> <p>Macédoine en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Taboulé* Gluten</p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade verte et croûtons en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Betteraves rouges en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade coleslaw Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>	<p>Pâté de volaille* Pas d'allergène</p> <p>Soupe aux légumes Lait</p>
<p>Cordon bleu de dinde Gluten, Lait, Soja</p>	<p>Sauté de bœuf au thym Pas d'allergène</p>	<p>Parmentier de colin </p>	<p>Omelette sauce basquaise  Œuf, Lait</p>	<p>Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde</p>
<p>Blé Lait</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, carottes) Pas d'allergène</p>	<p>Gluten, Lait, Poisson</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Brocolis au curry  Moutarde</p>	<p>Pâtes  Gluten</p> <p>Petits pois Pas d'allergène</p>
<p>Petit fromage frais aux fruits Lait</p>	<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Fromage frais Saint Môret Lait</p>	<p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré  Lait</p>
<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Smoothie ananas passion* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake au yaourt*  Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Banane sauce chocolat* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.



	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé au fromage blanc <i>Céleri, Lait, Sulfites</i></p> <p>Œuf dur sauce cocktail* <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p>	<p>Soupe au chou-fleur <i>Lait</i></p> <p>Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade de pommes de terre aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Panais rémoulade aux pommes <i>Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</i></p> <p>Soupe à la tomate et vermicelles* <i>Gluten</i></p>	<p>Salade verte et crumble aux graines de courge en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p>MISSION RECETTES DURABLES</p>
<p>Pilons de poulet à l'estragon (<i>primaire</i>) <i>Lait</i></p> <p>Aiguillettes de poulet à l'estragon (<i>maternelle</i>) <i>Lait</i></p>	<p>Lasagnes aux légumes du Sud <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Merguez au jus <i>Moutarde</i></p>	<p>Rôti de porc/dinde aux pruneaux <i>Sulfites</i></p>	<p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé ketchup <i>Gluten, Poisson</i></p> <p>Ketchup maison <i>Sulfites</i></p>
<p>Pommes vapeur <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Chutney de courgettes <i>Sulfites</i></p>		<p>Semoule <i>Gluten</i></p> <p>Légumes couscous <i>Céleri, Moutarde</i></p>	<p>Pâtes <i>Gluten</i> </p> <p>Haricots verts <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Purée de céleri <i>Lait</i></p>
<p>Fromage frais Petit Cotentin <i>Lait</i></p>	<p>Cantal AOP <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage frais sucré <i>Lait</i></p>	<p>Brie <i>Lait</i></p>
<p>Compote de pomme allégée en sucre* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Beignet à la framboise* <i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Cake noix de coco et pépites de chocolat* <i>Lait, Œuf, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Fromage blanc et brisures de spéculoos <i>Lait, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison* <i>Pas d'allergènes</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.



Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œuf de poules élevées en plein air	Nouvelle recette
Label Rouge	Marée fraîche	Décongelé	Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p> <p>Soupe lentilles corail lait de coco* <i>Lait</i></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu* <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Macédoine en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Acras de morue et sauce fromage blanc menthe <i>Poisson, Gluten / Lait, Sulfites</i></p>	<p>Betteraves rouges en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Houmous de pois chiche et chips de maïs <i>Lait</i></p>	<p>Soupe à la tomate et pâtes alphabet* <i>Gluten</i></p> <p>Chou chinois en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
<p> Pâtes et sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Filet de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces <i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>	<p>Rôti de dinde sauce diable (oignons, moutarde) <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Nuggets de poulet <i>Gluten</i></p>	<p>Sauté de bœuf sauce stroganoff (crème, champignons, échalotes, tomate) <i>Lait</i></p>
	<p>Riz <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Gratin de courgettes <i>Lait, Gluten</i></p>	<p>Blé aux petits légumes <i>Gluten</i></p>	<p>Frites <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Carottes à la crème <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Pommes vapeur <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Haricots beurre <i>Pas d'allergène</i></p>
<p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>	<p> Tomme blanche <i>Lait</i></p>	<p>Gouda <i>Lait</i></p>	<p>Fromage fondu carré <i>Lait</i></p>	<p>Fromage blanc sucré <i>Lait</i></p>
<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Liégeois saveur café* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Cake aux myrtilles* <i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison





Repas de Printemps

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Salade de pommes de terre à la ciboulette*
Moutarde, Sulfites
Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf

Rillettes de sardine à la tomate et toast de pain de mie
Lait, Gluten, Œuf, Moutarde, Poisson, Sulfites


Salade verte et radis vinaigrette au miel
Moutarde, Sulfites


C'EST LA FÊTE

Crêpe à l'emmental*
Lait, Gluten, Œuf
Carottes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Raviolis au tofu et légumes gratinés à l'emmental 
Céleri, Gluten, Soja, Sulfites, Lait

Steak haché de bœuf sauce paprika et persil
Lait

Escalope de dinde sauce barbecue
Gluten, Soja, Sulfites

Poisson pané 
croustillant
Gluten, Poisson

Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Gluten, Lait

Pâtes 
Gluten
Poêlée champêtre 
(haricots verts, champignons, aubergines)
Pas d'allergène

Purée de pommes de terre
Lait
Ratatouille
Pas d'allergène

Fromage frais fouetté Chanteneige 
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Petit fromage frais sucré
Lait

Saint Nectaire AOP 
Lait

Compote pomme banane allégée en sucre*
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Clafoutis à la rhubarbe 
Œuf, Gluten, Lait
Fruit de saison au choix
Pas d'allergène

Fromage blanc et confiture d'abricot*
Lait
Fruit de saison au choix
Pas d'allergène

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de légumes aux vermicelles* Gluten, Lait</p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Saucisson à l'ail Pas d'allergène</p> <p>Pâté de volaille* Pas d'allergène</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Œuf, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Concombres en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p> <p>Taboulé Gluten</p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla* Pas d'allergène</p> <p>Salade verte et croûtons en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites</p>
<p>Aiguillettes de poulet au curry Moutarde, Lait</p>	<p>Rôti de veau au jus Pas d'allergène</p>	<p>Croque-monsieur au thon Gluten, Lait, Poisson</p>	<p>Saucisse chipolatas Pas d'allergène</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait</p>	<p>Nuggets à l'emmental crispidor Œuf, Gluten, Lait</p>
<p>Riz à l'indienne (riz, lentilles, petits légumes, épices tandoori) Céleri</p>	<p>Pommes de terre vapeur Pas d'allergène</p> <p>Haricots verts Pas d'allergène</p>	<p>Salade verte et vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Purée de carottes Lait</p>	<p>Gnocchis Gluten</p> <p>Brocolis Pas d'allergène</p>
<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Fromage blanc sucré Lait</p>	<p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré  Lait</p>	<p>Fromage Petit moulé ail et fines herbes Lait</p>
<p>Mousse au chocolat au lait* Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Milkshake poire cassis* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Tarte aux griottes* Lait, Œuf, Gluten</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

Légende	 Produit français	 Produit de la Mer Durable	 Plat végétarien	 Viande de bœuf charolais
 Issu de l'Agriculture Biologique	 Appellation d'origine contrôlée	 Œuf de poules élevées en plein air	 Nouvelle recette	
 Label Rouge	 Marée fraîche	 Décongelé	 Fait maison	





La cuisine fait son cinéma

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Galantine de volaille et cornichons* <i>Moutarde, Soja, Gluten</i>	Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Tartine au Maroilles : Bienvenue chez les Ch'tis <i>Gluten, Lait</i>	Céleri rémoulade* <i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i>
Salami et cornichon <i>Moutarde, Lait</i>	Macédoine mayonnaise <i>Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites</i>		Soupe au chou : La soupe aux choux <i>Céleri, Lait</i>	Brocolis mimosa en vinaigrette <i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i>
Merlu sauce citron <i>Céleri, Poisson, Gluten, Lait</i>	Omelette à l'emmental <i>Œuf, Lait</i>	Sauté de bœuf au caramel <i>Sulfites</i>	Spaghettis aux boulettes de bœuf : La Belle et le Clochard <i>Gluten / Soja</i>	Jambon blanc/Jambon de dinde <i>Pas d'allergène</i>
Riz <i>Pas d'allergène</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergène</i>	Ratatouille : Ratatouille <i>Pas d'allergène</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergène</i>
Haricots beurre <i>Pas d'allergène</i>	Sauce tomate <i>Pas d'allergène</i>	Courgettes <i>Pas d'allergène</i>		Carottes <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>	Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Pont l'Evêque <i>Lait</i>
Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Compote pomme abricot allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Donut's : Les Simpsons <i>Gluten, Lait, Œuf</i>	Crème dessert saveur vanille* <i>Lait</i>
	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>		Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade verte et oignons frits en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade de pommes de terre et tomate sauce ravigote Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade coleslaw Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>
<p>Portion de colin d'Alaska pané au riz soufflé Gluten, Poisson</p>	<p>Boulettes de mouton et bœuf à l'orientale Gluten, Soja</p>	<p>Rôti de veau sauce chasseur Pas d'allergène</p>	<p>Pané à l'emmental Œuf, Gluten, Lait</p>	<p>Sauté de dinde sauce aigre douce Sulfites</p>
<p>Pâtes Gluten</p> <p>Épinards à la crème Gluten, Lait</p>	<p>Mélange 5 céréales Gluten, Soja</p> <p>Légumes couscous Céleri, Moutarde</p>	<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Brocolis Pas d'allergènes</p>	<p>Blé Gluten</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Petits pois Pas d'allergène</p>
<p>Fromage frais Petit Cotentin Lait</p>	<p>Cantal Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Fromage frais Tartare Lait</p>
<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Banane et topping caramel* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Smoothie pomme poire ananas* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</p>	<p>Beignet parfum chocolat noisette* Gluten, Lait, Œuf, Soja, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œuf de poules élevées en plein air	Nouvelle recette	
Label Rouge	Marée fraîche	Décongelé	Fait maison	





Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental Gluten, Œuf, Lait	Salade de tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Férié	Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Concombre façon tzatziki Lait
 Pâtes sauce tomate façon bolognaise à l'égrené végétal Lait, Gluten	 Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate) Gluten, Lait		Filet de colin d'Alaska sauce crème et champignons  Lait, Poisson, Sulfites	Sauté de bœuf sauce printanière (oignons, carottes, thym) Pas d'allergène
Fromage blanc sucré Lait	Salade verte et vinaigrette Moutarde, Sulfites		Pommes de terre vapeur Pas d'allergène	Blé aux petits légumes Gluten
Fruit de saison au choix Pas d'allergènes	Fromage frais fouetté  Chanteneige Lait		Haricots verts Pas d'allergène	Yaourt aromatisé Lait
	Compote pomme fraise allégée en sucre* Pas d'allergène		Gouda Lait	Ile flottante* Lait, Œuf
	Fruit de saison Pas d'allergènes		Fruit de saison Pas d'allergènes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.
100% des fruits et légumes frais sont BIO.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison

