



LUNDI

Betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Soupe au chou-fleur*
Lait

MARDI

Crêpe à l'emmental*
Gluten, Lait, Œuf

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde

MERCREDI

Soupe de potiron
Lait

JEUDI

Salade coleslaw*
(carottes, chou blanc)
Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf

Macédoine mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf

VENDREDI

Salade d'agrumes (orange, pomelo)*
Moutarde, Sulfites

Tartine œuf ciboulette
Gluten, Lait, Œuf

Nuggets crispidor à l'emmental
Lait, Gluten, Œuf

Sauce ketchup du chef
Sulfites

Escalope de porc/dinde sauce champignons et crème
Lait, Sulfites

Pilons de poulet sauce au curry
Moutarde

Aiguillettes de poulet sauce au curry*
Moutarde

Parmentier de bœuf à la purée de pomme de terre
Lait

Pâtes et sauce au thon et à la tomate façon bolognaise et emmental râpé
Poisson, Gluten, Lait

Pommes de terre rissolées
Pas d'allergène

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergène

Blé
Gluten

Carottes persillées
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène

Epinards à la crème
Gluten, Lait

Salade laitue en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Petit fromage frais sucré
Lait

Saint Paulin
Lait

Gouda
Lait

Yaourt fermier nature sucré
Lait

Fromage fondu carré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Crème dessert saveur vanille*
Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

Cake noix de coco et pépites de chocolat*
Lait, Gluten, Œuf, Soja

Fruit de saison
Pas d'allergène

Smoothie poire miel*
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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		Produit local





Du 11 au 15 Novembre 2024

Le Vendée Globe

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf

Salade batavia et oignons frits en vinaigrette
Moutarde, Sulfites, Gluten

Carottes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

C'EST LA FÊTE
Rillettes de sardines et toast de pain de mie
Moutarde, Sulfites, Poisson, Lait, Céleri, Œuf / Gluten

Soupe aux légumes et pâtes alphabet*
Gluten, Céleri

Céleri rémoulade
Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf

Filet de colin d'Alaska à la crème
Gluten, Lait, Poisson

Sauté de bœuf sauce paprika et persil
Lait

Pâtes et sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise
Gluten

Quiche aux pommes de terre et camembert
Gluten, Lait, Œuf

Purée de courge butternut
Lait

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergène
Brocolis persillés
Pas d'allergène

Fromage fondu Croc'lait
Lait

Poêlée de haricots verts, champignons et salsifis
Pas d'allergène

Cantal
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Brioche tressée et confit pomme, poire, miel et raisins*
Lait, Œuf, Gluten

Petit fromage frais sucré
Lait

Mousse au chocolat au lait*
Lait, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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		Produit local



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de lentilles corail et betterave* Lait</p> <p>Chou rouge en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Houmous de potiron et chips de maïs* Lait</p> <p>Pâté de campagne et cornichons Gluten, Lait, Moutarde, Soja</p>	<p>Salade laitue et croûtons vinaigrette balsamique miel Sulfites</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette au vinaigre de framboise* Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu* Gluten, Lait</p> <p>Soupe poireaux curry Moutarde, Lait</p>
<p>Steak haché de bœuf sauce au romarin Pas d'allergène</p>	<p>Blanquette de dinde Œuf, Lait</p>	<p> Pâtes et sauce au fromage à tartiflette, emmental et oignons frits Gluten, Lait</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Pas d'allergène</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait</p>	<p>Hoki sauce tomate Poisson</p>
<p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Haricots beurre à la tomate Pas d'allergène</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Carottes Pas d'allergène</p>		<p>Purée de céleri Lait, Céleri</p>	<p>Mélange 5 céréales Gluten, Soja</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>
<p>Mimolette Lait</p>	<p>Petit fromage frais aux fruits Lait</p>	<p>Tomme blanche Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Fromage frais Fraidou Lait</p>
<p>Fromage blanc façon straciatella* Lait, Gluten, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p> Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Compote pomme banane allégée en sucre* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Gâteau au chocolat et lentilles* Œuf, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix* Pas d'allergène </p>



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local



Thanksgiving



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise Œuf, Moutarde, Sulfites</p> <p>Crêpe à l'emmental* Lait, Gluten, Œuf</p>	<p>Céleri rémoulade Céleri, Œuf, Moutarde, Sulfites</p> <p>Soupe à la carotte* Lait</p>	<p>Soupe tomate et pâtes alphabet Gluten</p>	<p>Salade batavia et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette* Moutarde, Sulfites </p> <p>Macédoine en vinaigrette Moutarde, Sulfites </p>
<p> Boulettes de lentilles et sarrasin sauce teriyaki Lait, Céleri, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</p>	<p> Jambon blanc Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p> <p>Sauce 3 fromages (emmental, mozzarella, bleu) Lait</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce aux olives Pas d'allergène</p>	<p>Rôti de dinde sauce aux marrons Lait</p>	<p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé Gluten, Poisson</p>
<p> Riz Pas d'allergène</p> <p>Poêlée chinoise (carottes, haricots mungo, petits pois, champignons) Pas d'allergène</p>	<p> Pâtes Gluten</p> <p>Brocolis à l'ail Pas d'allergène</p>	<p> Semoule Gluten</p> <p>Légumes tajine (légumes couscous, abricots secs, tomate, raisins secs, miel) Moutarde, Sulfites </p>	<p>Purée à la patate douce Lait</p> <p>Navets sautés Pas d'allergène</p>	<p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre Gluten, Lait</p>
<p>Camembert Lait</p>	<p>Yaourt fermier aromatisé Lait</p>	<p>Fromage frais demi-sel Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Comté Lait</p>
<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Banane et sauce chocolat* Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake au potiron et pépites de chocolat* Œuf, Gluten, Soja, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Galantine de volaille et cornichon* Moutarde, Gluten, Soja	Soupe de légumes aux vermicelles* Gluten	Samoussa aux légumes Gluten, Soja	Betteraves rouges en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Soupe au potiron* Lait
Saucisson à l'ail et cornichon Moutarde	Tartine œuf ciboulette Gluten, Lait, Œuf		Salade d'agrumes (orange, pomelo)* Moutarde, Sulfites	Chou rouge en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Bolognaise de bœuf Pas d'allergène	Couscous végétal aux 5 légumes, boulettes de sarrasin et raisins secs Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites	Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre Gluten, Lait	Sauté de porc/dinde sauce barbecue Gluten, Poisson, Moutarde, Sulfites	Beignet de calamar Poisson
Pâtes Gluten		Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Riz pilaf Lait	Pommes de terre rissolées Pas d'allergène
Emmental râpé Lait			Haricots verts Pas d'allergène	Carottes vichy Pas d'allergène
Yaourt nature sucré Lait	Petit fromage frais sucré Lait	Camembert Lait	Edam Lait	Petit fromage frais aux fruits Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Beignet parfum chocolat noisette* Lait, Œuf, Gluten, Sulfites, Fruits à coques	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Purée de pommes* Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène
	Fruit de saison Pas d'allergène		Fruit de saison Pas d'allergène	

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local



Du 9 au 13 Décembre 2024

Menu montagnard

LUNDI

Soupe de **poireaux**,
navets et **carottes**
Pas d'allergène



Croziflette aux lardons
Œuf, Gluten, Lait

Croziflette aux dés de
volaille
Œuf, Gluten, Lait

Salade laitue en
vinaigrette
Moutarde, Sulfites



Saint Nectaire
Lait



Fromage blanc et
myrtilles
Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène



MARDI

Rillettes de thon et toast
de pain de mie
Lait, Poisson, Œuf, Moutarde,
Sulfites / Gluten

Feuilleté au fromage
fondu*
Lait, Gluten



Sauté de veau marengo
Pas d'allergène

Pommes de terre
persillées
Pas d'allergène
Brocolis
Pas d'allergène



**Yaourt fermier nature
sucré**
Lait



Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Macédoine mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait



Saucisse de volaille façon
chipolatas
Gluten, Lait

Lentilles mijotées aux
carottes
Céleri



Saint Paulin
Lait

Crème dessert saveur
vanille*
Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène



JEUDI

Chou blanc et dés de
mimolette en vinaigrette
Moutarde, Sulfites, Lait



Soupe de **légumes** et
tomate*
Céleri



Pilons de poulet sauce
aigre douce



Aiguillettes de poulet
sauce aigre douce*
Sulfites



Riz aux petits légumes
Pas d'allergène



Fromage fondu Vache qui
rit
Lait

Cake façon financier poire
cacao amande*
Œuf, Gluten, Fruits à coques, Soja

Fruit de saison
Pas d'allergène



VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf

Céleri rémoulade*
Moutarde, Œuf, Céleri, Sulfites



Lasagnes aux légumes du
Sud (**légumes ratatouille**,
courgettes, fromage de
brebis, emmental)
Gluten, Lait



Salade batavia en
vinaigrette
Moutarde, Sulfites



Yaourt aromatisé
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local





Repas de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de chou-fleur* Pas d'allergène </p> <p>Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>)* Lait, Sulfites, Œuf, Moutarde</p> <p>Macédoine mayonnaise Lait, Sulfites, Œuf, Moutarde</p>	<p>Chou rouge en vinaigrette Lait, Sulfites</p>	<p>Rillettes au saumon et blinis* Lait, Sulfites, Œuf, Poisson, Moutarde / Gluten, Lait, Œuf</p> <p>Soupe de panais et marron Lait</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote Moutarde, Sulfites</p> <p>Houmous de pois chiche et chips de maïs* Lait</p>
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate Soja</p>	<p>Parmentier au canard, haricots blancs et purée de céleri Céleri, Lait</p>	<p> Omelette à l'emmental Œuf, Lait</p>	<p>Morceaux de filet de dinde sauce aux cranberries Lait</p>	<p>Merlu sauce cantadou agrumes et potiron Poisson, Lait</p>
<p>Pâtes Gluten</p> <p>Emmental râpé Lait</p>	<p>Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Pom'pin Pas d'allergène</p> <p>Mélange de légumes festif (<i>butternut, carottes, panais, oignons rouges, fèves</i>) Pas d'allergène</p>	<p>Semoule Gluten</p> <p>Gratin d'épinards Gluten, Lait</p>
<p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Fromage frais aux fruits Lait</p>	<p>Fromage fondu Croc'lait Lait</p>	<p>Brie Lait</p>
<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p> Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p> Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p> Bûche roulée au chocolat* Lait, Gluten, Œuf, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</p>	<p>Compote pomme banane allégée en sucre* Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local





LUNDI

Soupe à la tomate et pâtes alphabet
Gluten

Saucisse de Strasbourg
Pas d'allergène

Saucisse de volaille façon chipolatas
Lait, Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Petit pois
Pas d'allergène

Bûchette lait de mélange
Lait

Dessert lacté gélifié saveur chocolat*
Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

MARDI

Œuf dur mayonnaise
Lait, Moutarde, Sulfites

Steak haché de bœuf sauce poivrade
Sulfites

Pâtes
Gluten

Poêlée de carottes et navets
Pas d'allergène

Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Férialé

JEUDI

Salade d'endives vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

Omelette sauce tomate
Œuf, Lait

Riz pilaf
Lait

Brocolis persillés
Pas d'allergène

Petit fromage frais aux fruits
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette passion
Moutarde, Sulfites, Crustacés, Œuf

Poisson blanc pané croustillant
Poisson, Gluten

Sauce tartare
Lait, Moutarde, Œuf, Sulfites

Frites
Lait

Fondue de poireaux
Pas d'allergène

Pont l'Evêque
Lait

Fromage blanc cannelle et crumble*
Gluten, Lait, Fruits à coque

Fruit de saison
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
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	Produit local