



Escapade en Afrique

LUNDI

Betteraves rouges en vinaigrette\*  
Moutarde, Sulfites  
Tartinade avocat et chips de maïs  
Lait

MARDI

Soupe marocaine (tomate, lentilles, pois chiches, céleri)  
Céleri  
Pilons de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignons, gingembre)(élémentaires)  
Sulfites  
Aiguillettes de poulet kedjenou (maternelles)\*  
Sulfites

MERCREDI

Carottes râpées en vinaigrette à l'orange  
Moutarde, Sulfites

JEUDI

Soupe au potiron\*  
Pas d'allergène  
Rillettes de sardine et tomate à l'espagnole et toast de pain de mie  
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait, Poisson

VENDREDI

Crêpe à l'emmental\*  
Œuf, Lait, Gluten  
Céleri rémoulade  
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait, Céleri

Omelette sauce basquaise  
Œuf, Lait

Sauté de bœuf sauce paprika persil  
Lait

Rôti de porc/dinde sauce tomate origan  
Pas d'allergène

Colin d'Alaska pané au riz soufflé  
Gluten, Poisson

Pommes de terre persillées  
Pas d'allergène

Riz aux petits légumes  
Pas d'allergène

Pâtes  
Gluten  
Emmental râpé  
Lait

Gnocchis  
Sulfites  
Haricots verts  
Pas d'allergène

Purée de courge butternut  
Lait

Petit fromage frais sucré  
Lait

Brie  
Lait

Gouda  
Lait

Yaourt nature sucré  
Lait

Cantal  
Lait

Fruits de saison au choix  
Pas d'allergène

Dessert lacté à boire noix de coco (milkshake noix de coco)\*  
Lait  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Compote de poire allégée en sucre\*  
Pas d'allergène  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Galette des rois\*  
Gluten, Œuf, Fruits à coques, Lait  
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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local
			C'EST FÊTE	





**Menu agrumes**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade batavia aux croûtons vinaigrette miel moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p>Soupe aux brocolis* Pas d'allergène</p>	<p>Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>) <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i></p> <p>Houmous au potiron et chips de maïs* Lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p>	<p>Salade d'agrumes (<i>orange, pomelo</i>) en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Soupe aux légumes et pâtes alphabet* <i>Céleri, Gluten</i></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Moutarde</i></p>
<p>Bolognaise de bœuf (<i>bœuf HVE</i>) Pas d'allergène</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Pas d'allergène</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas <i>Lait, Gluten</i></p> <p>Sauce barbecue <i>Gluten, Soja, Sulfites</i></p>	<p>Enchiladas (<i>haricots rouges, ratatouille, tomate, emmental, maïs</i>) <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Sauté de dinde sauce citron <i>Céleri, Lait</i></p>	<p>Hoki sauce basilic <i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>
<p>Pâtes <i>Gluten</i></p> <p>Emmental râpé Lait</p>	<p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Chou-fleur persillé Pas d'allergène</p>	<p>Tortilla de blé <i>Gluten</i></p>	<p>Pommes de terre persillées Pas d'allergène</p> <p>Carottes vichy Pas d'allergène</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Brocolis à la béchamel <i>Lait, Gluten</i></p>
<p>Camembert Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p>	<p>Mimolette Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Tomme blanche Lait</p>
<p>Compote de pomme allégée en sucre* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Banane et sauce chocolat* <i>Lait, Soja</i></p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake mandarine et cacao* <i>Lait, Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</p>	<p>Entremets saveur vanille* Lait</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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale	
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local	

**Du 20 au 24 Janvier 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe <b>poireaux</b>, navets et <b>carottes*</b> </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Rillettes de thon et toast de pain de mie*</p> <p>Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson, Lait / Gluten</p> <p><b>Betteraves rouges</b> et maïs en vinaigrette </p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Lait, Gluten</p>	<p>Soupe au <b>chou-fleur*</b> </p> <p>Lait</p> <p><b>Céleri râpé</b> au fromage blanc </p> <p>Céleri, Lait, Sulfites</p>	<p><b>Macédoine</b> en </p> <p>mayonnaise</p> <p>Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites</p> <p><b>Carottes râpées</b> en </p> <p>vinaigrette*</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>
<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p> <p>Sauce ketchup du chef</p> <p>Sulfites</p>	<p>Aiguillettes de poulet </p> <p>sauce pomme curry crème</p> <p>Lait, Moutarde</p>	<p>Escalope de porc/dinde sauce au thym </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Haché au veau sauce poivrade</p> <p>Sulfites, Soja</p>	<p></p> <p><b>Coquillettes</b> au saumon et à l'aneth</p> <p>Lait, Gluten, Poisson, Sulfites</p>
<p>Purée de potiron</p> <p>Lait</p>	<p>Riz de Camargue </p> <p>Pas d'allergène</p> <p><b>Epinards</b> </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p><b>Semoule</b> </p> <p>Gluten</p> <p><b>Ratatouille</b> </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Gratin de pommes de terre façon dauphinois</p> <p>Gluten, Lait</p> <p>Duo de <b>haricots verts</b> et beurre </p> <p>Pas d'allergène</p>	
<p><b>Yaourt fermier nature au sucre de canne</b> </p> <p>Lait</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Lait</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p>	<p><b>Comté</b> </p> <p>Lait</p>
<p><b>Fruits</b> de saison au choix </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fromage blanc aux copeaux de chocolat noir et chocolat blanc*</p> <p>Lait, Gluten, Soja</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p></p> <p><b>Fruits</b> de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Gâteau aux haricots blancs et chocolat*</p> <p>Œuf, Soja</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote pomme banane allégée en sucre*</p> <p>Pas d'allergène</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>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		Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		Produit décongelé	Produit local



**Nouvel an chinois**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe aux légumes et pâtes alphabet* </p> <p>Céleri, Gluten</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Moutarde, Gluten, Soja</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Moutarde, Œuf, Sulfites</p> <p>Houmous de pois chiches et chips de maïs*</p> <p>Lait</p>	<p>Soupe aux légumes minestrone</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p></p> <p>Samoussas aux légumes</p> <p>Gluten, Soja</p>	<p>Salade d'agrumes (orange, pomelo) en vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p> <p>Soupe à la courgette et fromage frais*</p> <p>Lait</p>
<p>Couscous de légumes et semoule aux boulettes de mouton et bœuf</p> <p>Moutarde, Céleri, Gluten, Soja</p>	<p></p> <p>Pâtes et sauce tomate, lentilles vertes façon bolognaise et graines de courge </p> <p>Gluten</p> <p></p>	<p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre</p> <p>Gluten, Lait</p>	<p></p> <p>Sauté de porc/dinde au caramel :</p> <p></p> <p>Sulfites</p>	<p>Beignet de calamar</p> <p>Gluten, Mollusque</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Moutarde, Œuf, Sulfites, Lait</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Lait</p>	<p>Salade laitue en vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Riz façon cantonnais (œuf, petits pois) </p> <p>Œuf</p>	<p>Frites</p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Pas d'allergène</p>
<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote tous fruits (pomme, poire, pêche, abricot) allégée en sucre*</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré </p> <p>Lait</p>	<p>Edam</p> <p>Lait</p>
<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote tous fruits (pomme, poire, pêche, abricot) allégée en sucre*</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Cake à la noix de coco*</p> <p>Œuf, Gluten, Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p></p> <p>Entremets saveur chocolat*</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>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		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local

**Du 3 au 7 Février 2025**

**Vive les crêpes**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade batavia et croûtons vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p>Acras de morue* <i>Poisson, Gluten</i></p>	<p>Salade de pommes de terre à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Soupe à la tomate et vermicelles* <i>Gluten</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i></p>	<p>Soupe au potiron* <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Salade coleslaw (<i>carottes, chou-blanc</i>) <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i></p>	<p>Betteraves rouges sauce fromage frais <i>Moutarde, Sulfites, Lait</i></p> <p>Tartine œuf ciboulette* <i>Gluten, Œuf, Lait</i></p>
<p>Pilons de poulet au jus aux herbes* <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Aiguillettes de poulet au jus aux herbes* <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Chili con carne (<i>bœuf HVE</i>) et riz <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Filet de colin d'Alaska sauce butternut, champignons et crème <i>Lait, Poisson, Sulfites</i></p>	<p>Jambon blanc <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Jambon de dinde <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Lasagnes aux légumes du Sud (<i>légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental</i>) <i>Gluten, Lait</i></p>
<p>Pâtes aux petits pois et fromage frais Cantadou <i>Gluten, Lait</i></p>		<p>Blé <i>Gluten</i></p> <p>Mélange de légumes racine (<i>carottes, céleri, navets</i>) <i>Céleri</i></p>	<p>Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Brocolis à la béchamel <i>Lait, Gluten</i></p>	
<p>Fromage fondu carré <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt fermier aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Brie <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage frais sucré <i>Lait</i></p>	<p>Cantal <i>Lait</i></p>
<p>Compote de poire allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Mousse au chocolat au lait* <i>Lait, Soja</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Crêpe et sauce chocolat* <i>Lait, Œuf, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></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		Œufs de poules élevées en plein air	
	Label Rouge		Produit décongelé	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental Œuf, Gluten, Lait	Soupe de lentilles corail et lait de coco Lait	Céleri râpé sauce cocktail Œuf, Moutarde, Céleri	Salade iceberg et oignons frits en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites	Salade d'agrumes (orange, pomelo) en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Nuggets de blé Gluten, Céleri	Croque-Monsieur à la dinde Gluten, Lait	Merguez Pas d'allergène	Sauté de bœuf sauce provençale Pas d'allergène	Parmentier de colin d'Alaska à la purée de carottes Poisson, Gluten, Lait
Pâtes Gluten	Salade laitue en vinaigrette Sulfites, Moutarde	Mélange 5 céréales Moutarde	Riz Pas d'allergène	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Haricots verts Pas d'allergène		Légumes couscous Gluten, Soja	Chou-fleur persillé Pas d'allergène	
Petit fromage blanc aux fruits Lait	Saint Paulin Lait	Tomme blanche Lait	Yaourt nature sucré Lait	Camembert Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Entremets saveur caramel* Lait	Compote de pomme allégée en sucre* Pas d'allergène	Beignet parfum chocolat noisette* Fruits à coques, Gluten, Lait, Œuf, Soja	Fromage blanc vanille spéculoos* Gluten, Lait, Soja
	Fruit de saison Pas d'allergène	Fruit de saison 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.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale	
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local	





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de poireaux </p> <p>au curry</p> <p>Moutarde, Lait</p>	<p>Macédoine en </p> <p>vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Rillettes de thon et toast de pain de mie</p> <p>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait, Poisson / Gluten</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>vinaigrette miel, curry, gingembre et citron vert</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Houmous de betterave </p> <p>rouge et chips de maïs</p> <p>Lait</p>
<p>Aiguillettes de poulet sauce miel et </p> <p>poivrons</p> <p>Lait, Sulfites</p>	<p>Beignets de calamar</p> <p>Gluten, Mollusques</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>	<p> Sauté de porc/dinde sauce colombo</p> <p>Moutarde</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce à l'échalote </p> <p>Lait</p>	<p> Pâtes et sauce tomate à l'égrené végétal </p> <p>façon bolognaise</p> <p>Gluten</p>
<p>Blé</p> <p>Gluten</p> <p>Carottes au persil </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Purée de pomme de terre</p> <p>Lait</p> <p>Epinards </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Riz </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Brocolis </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Frites</p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Pas d'allergènes</p>	
<p>Pont l'Evêque </p> <p>Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p>	<p>Gouda</p> <p>Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	<p>Tomme grise</p> <p>Lait</p>
<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel*</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p> Fruit de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Dessert à boire lacté chocolat (milkshake au chocolat)*</p> <p>Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p> Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Crumble aux pommes (crumble sucré, compote de pomme, pommes)* </p> <p>Gluten, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergènes</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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local