



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe au potiron* Pas d'allergène</p> <p>Macédoine mayonnaise Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</p>	<p>Crêpe à l'emmental* Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette passion Moutarde, Sulfites</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc Céleri, Lait, Sulfites</p> <p>Bouillon de légumes aux vermicelles* Gluten</p>	<p>Houmous de betterave rouge et chips de maïs* Lait</p> <p>Soupe aux légumes Céleri</p>
<p>Cordon bleu de volaille Gluten, Lait, Soja</p> <p>Sauce ketchup du chef Sulfites</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce façon orientale Pas d'allergène</p>	<p>Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde</p>	<p>Parmentier de pomme de terre, courge, champignons et lentilles, chapelure noisettes et ail Gluten, Moutarde, Sulfites, Céleri, Fruits à coque</p>	<p>Filet de poisson meunière et quartier de citron Gluten, Lait, Poisson, Moutarde</p>
<p>Pâtes fusilli Gluten</p> <p>Haricots verts persillés Pas d'allergène</p>	<p>Semoule Gluten</p> <p>Légumes couscous Moutarde</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Brocolis Pas d'allergène</p>	<p>Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Gratin dauphinois Gluten, Lait</p> <p>Carottes vichy Pas d'allergène</p>
<p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p>	<p>Fromage fondu Vache qui rit Lait</p>	<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Cantal Lait</p>
<p>Fruits 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 pomme poire ananas* Pas d'allergène</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>

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 Carnaval	VENDREDI
<p>Tartinade potiron, fromage frais et pain suédois Gluten, Lait</p> <p>Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette* Lait, Sulfites, Œuf</p>	<p>Soupe à la tomate et pâtes alphabet* Gluten</p> <p>Galantine de volaille et cornichon Moutarde, Soja, Gluten</p>	<p>Poireaux en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade d'agrumes (orange, pomelo) Moutarde, Sulfites</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette framboise Moutarde, Sulfites</p> <p>Soupe au chou-fleur* Lait</p>
<p>Raviolis au tofu gratinés à l'emmental Gluten, Lait, Céleri, Soja</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crème Lait</p>	<p>Steak haché sauce paprika persil Lait</p>	<p>Hot dog ketchup (saucisse de volaille) Œuf, Gluten, Lait</p>	<p>Coquillettes au saumon et à l'aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites</p>
	<p>Riz aux petits légumes Pas d'allergène</p>	<p>Purée de carotte Lait</p>	<p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	
<p>Brie Lait</p>	<p>Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait</p>	<p>Gouda Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Camembert 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>Fromage blanc et brisures de spéculoos* Lait, Gluten, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</p>	<p>Brownie aux noix* Lait, Œuf, Gluten, Soja, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergènes</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		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local



Du 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rillettes de sardine et céleri et toast de pain de mie <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Céleri, Poisson, Lait, Gluten</i></p> <p>Soupe à la courgette et fromage frais* Lait</p>	<p>Houmous de pois chiche et chips de maïs* Lait</p> <p>Macédoine mayonnaise et fromage blanc <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Soupe lentilles corail lait de coco Lait</p>	<p>Salade batavia et croûtons vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p>Céleri râpé sauce cocktail* <i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i></p>	<p>Haricots blancs à la provençale (tomate, basilic, olive) en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
<p>Crispidor à l'emmental et sauce ketchup du chef <i>Gluten, Lait, Œuf</i></p>	<p>Jambon blanc Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p>	<p>Rôti de dinde sauce moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Pâtes penne semi complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) Gluten</p>	<p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Poisson, Gluten</i></p>
<p>Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i></p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Gnocchis <i>Gluten</i></p> <p>Gratin de chou-fleur <i>Lait, Gluten</i></p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Haricots verts Pas d'allergène</p>	<p>Pont l'Evêque Lait</p>	<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Epinards Pas d'allergène</p>
<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Fromage Petit moulé ail et fines herbes Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p>	<p>Purée de pomme* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Tomme blanche Lait</p>
<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Smoothie pomme banane* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Entremets saveur chocolat* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Viande de bœuf charolais</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		Appellation d'origine contrôlée	
	Indication Géographique Protégée		Produit végétarien	
	Produit local		Produit décongelé	



Du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles échalote en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p>	<p>Soupe aux légumes Céleri</p> <p>Tartine œuf ciboulette* Lait, Gluten, Œuf</p>	<p>Brocolis en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade coleslaw* (carottes, chou blanc) Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade iceberg et oignons frits en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Crêpe à l'emmental Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Soupe à la tomate et vermicelles* Gluten</p>
<p>Boulettes de mouton et bœuf sauce saveur kebab (fromage blanc, oignons, épices kebab, persil) Gluten, Soja, Sulfites, Lait</p>	<p>Tarte au fromage (mozzarella, emmental) Lait, Gluten, Œuf</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce curry Moutarde</p>	<p>Escalope de porc sauce barbecue Gluten, Sulfites, Moutarde, Poisson</p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue Gluten, Sulfites, Moutarde, Poisson</p>	<p>Beignets de calamar Gluten, Mollusque</p> <p>Sauce ketchup du chef Sulfites</p>
<p>Semoule Gluten</p> <p>Légumes couscous Gluten, Moutarde</p>	<p>Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Petits pois mijotés Pas d'allergène</p>	<p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Courgettes à l'ail Pas d'allergène</p>	<p>Pâtes macaroni Gluten</p> <p>Haricots beurre Pas d'allergène</p>
<p>Camembert Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Mimolette Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Montcadi croûte noire Lait</p>
<p>Crème dessert saveur vanille* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Compote pomme fraise allégée en sucre* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake au chocolat et noix* Lait, Œuf, Gluten, 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.



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 24 au 28 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Moutarde</i></p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie* <i>Œuf, Moutarde, Sulfites, Poisson, Gluten, Lait</i></p>	<p>Soupe de cresson <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Macédoine mayonnaise* <i>Œuf, Moutarde, Sulfites, Lait</i></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc* <i>Céleri, Lait</i></p> <p>Salade batavia et croûtons vinaigrette passion <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Œuf dur mayonnaise* <i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Soupe aux haricots verts et tomate <i>Pas d'allergène</i></p>
<p>Steak haché de bœuf au jus <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Pizza reine (<i>dés de volaille, mozzarella, tomate</i>) <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Sauté de dinde sauce tikka massala <i>Lait</i></p>	<p>Colin d'Alaska sauce tomate, crème et paprika <i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>	<p>Lasagnes aux légumes du soleil (<i>légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental</i>) <i>Gluten, Lait</i></p>
<p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Salade laitue en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i></p> <p>Épinards au jus <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Purée de panais <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i></p>
<p>Yaourt fermier aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Comté <i>Lait</i></p>	<p>Brie <i>Lait</i></p>	<p>Tomme blanche <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i></p>
<p>Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Compote pomme banane allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Dessert lacté saveur vanille à boire (<i>milkshake vanille</i>)* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Donut's sucré* <i>Lait, Gluten</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		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local



Du 31 Mars au 04 Avril 2025

LUNDI

Soupe de courgettes*
Lait

Salade de betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Saucisse de Strasbourg / Saucisse de volaille type francfort
Pas d'allergène

Sauce ketchup du chef
Pas d'allergène

Frites
Pas d'allergène

Bouquetière de légumes
Pas d'allergène

Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MARDI

Acras de morue*
Poisson, Gluten

Galantine de volaille et cornichon
Gluten, Soja, Moutarde

Rôti de veau sauce chasseur (champignons, oignons, cerfeuil, estragon)
Pas d'allergène

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

Brocolis persillés
Pas d'allergène

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

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

Emincé de dinde sauce moutarde
Sulfites, Lait, Moutarde

Riz aux petits légumes
Pas d'allergène

Coulommiers
Lait

Mousse au chocolat au lait*
Soja, Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

JEUDI

Salade iceberg et oignons frits vinaigrette d'agrumes
Gluten, Moutarde, Sulfites

Soupe de chou-fleur à l'indienne*
Moutarde, Lait

Omelette sauce basquaise
Œuf, Lait

Gratin dauphinois
Pas d'allergène

Duo de haricots verts et beurre au persil
Pas d'allergène

Petit fromage frais sucré
Lait

Gâteau aux pommes*
Gluten, Lait, Œuf

Fruit de saison
Pas d'allergène

VENDREDI

Haricots blancs à la provençale (tomate, basilic, olive) en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Houmous de carottes et chips de maïs*
Lait

Poisson blanc pané croustillant
Poisson, Gluten

Pâtes coquillettes
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergène

Gouda
Lait

Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre*
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



Du 07 au 11 Avril 2025

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc Céleri, Lait</p>	<p>Rillettes de sardine et tomate à l'espagnole et toast de pain de mie Moutarde, Sulfites, Poisson, Lait, Œuf, Gluten</p>	<p>Soupe à la tomate et pâtes alphabet Gluten</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites</p>
<p>Boulettes de lentilles et sarrasin Gluten, Lait, Céleri</p>	<p>Parmentier à la volaille kebab et purée de courgettes Gluten, Lait</p>	<p>Chili con carne (bœuf HVE) et riz Pas d'allergène</p>	<p>Escalope de dinde panée et sauce tomate Œuf, Gluten</p>	<p>Merlu sauce coco Sulfites, Poisson, Lait, Gluten</p>
<p>Semoule Gluten</p> <p>Légumes couscous Moutarde</p>			<p>Pâtes penne Gluten</p> <p>Chou-fleur persillé Pas d'allergène</p>	<p>Pommes de terre persillées Pas d'allergène</p> <p>Epinards au jus Pas d'allergène</p>
<p>Camembert Lait</p>	<p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Fromage frais sucré Lait</p>	<p>Cantal Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>
<p>Entremets saveur vanille* 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</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Gâteau façon financier* Gluten, Œuf, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison 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



Du 14 au 18 Avril 2025

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine </p> <p>mayonnaise et fromage blanc</p> <p>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Céleri</p>	<p>Concombres façon tatziki</p> <p>Lait</p>	<p>Salade de pâtes farfalles tomates et mimolette </p> <p>Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait</p>	<p>Tartinade de haricots blancs, tomates marinées, basilic et gressin</p> <p>Gluten</p>
<p></p> <p>Pâtes coquillettes et sauce façon carbonara de dinde</p> <p>Lait, Gluten</p>	<p>Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate)</p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Emincé de bœuf sauce barbecue </p> <p>Poisson, Gluten, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Quiche saumon </p> <p>épinards</p> <p>Lait, Poisson, Œuf, Gluten</p>	<p>Beignets sticks de mozzarella </p> <p>Lait, Œuf, Gluten</p> <p>Sauce ketchup du chef</p> <p>Sulfites</p>
	<p>Salade laitue et vinaigrette </p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Pas d'allergènes</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Salade batavia et vinaigrette </p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Riz </p> <p>Pas d'allergènes</p> <p>Courgettes persillées </p> <p>Pas d'allergènes</p>
<p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p>	<p>Emmental</p> <p>Lait</p>	<p>Brie</p> <p>Lait</p>	<p>Edam</p> <p>Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Lait</p>
<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Crème dessert saveur chocolat* </p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote pomme fraise allégée en sucre* </p> <p>Pas d'allergènes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Fruits de saison au choix </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

