



**Repas de printemps**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
		Salade de <b>concombres</b> en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i>	Acras de morue et sauce fromage blanc citronnée <i>Poisson, Gluten / Lait</i>	 <b>Carottes</b> râpées vinaigrette citron, miel, gingembre et curry <i>Moutarde, Sulfites</i>	<b>Macédoine</b> mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i>
		Salade de <b>betteraves rouges</b> en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Tartine œuf ciboulette* <i>Œuf, Lait, Gluten</i>
Férié		 <b>Raviolis tofu basilic sauce tomate</b> gratinés à l'emmental <i>Céleri, Gluten, Soja, Lait</i>	Aiguillettes de poulet sauce suprême (oignons, crème) <i>Lait</i>	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate basilic <i>Gluten, Soja</i>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Poisson, Gluten</i>
			<b>Riz</b> <i>Pas d'allergène</i>	<b>Pâtes coquillettes semi-complètes</b> <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
			<b>Carottes</b> au curry <i>Moutarde</i>	Emmental râpé <i>Lait</i>	 <b>Épinards</b> branches en béchamel <i>Gluten, Lait</i>
	<b>Brie</b> <i>Lait</i>		Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Comté <i>Lait</i>
	Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i>		<b>Fruits</b> de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	<b>Clafoutis</b> aux fraises* <i>Lait, Œuf, Gluten</i>	<b>Fruits</b> de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i>
	<b>Fruit</b> de saison			<b>Fruit</b> de saison <i>Pas d'allergènes</i>	

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 28 Avril au 02 Mai 2025**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Rillettes de thon et toast de pain de mie\*

Moutarde, Sulfites, Gluten, Œuf, Poisson, Lait

Céleri râpé au fromage blanc

Céleri, Lait, Sulfites

Salade laitue et croûtons vinaigrette pesto rouge

Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait, Œuf

Salade de tomates et maïs vinaigrette pesto rouge\*

Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait, Œuf

Crêpe à l'emmental

Œuf, Lait, Gluten

Galantine de volaille et cornichon\*

Moutarde, Soja, Gluten

Salade de pâtes farfalle, tomates et mimolette

Gluten, Moutarde, Sulfites, Lait

Steak haché de bœuf sauce 3 fromages

(emmental, mozzarella, bleu)

Lait, Gluten

Beignets sticks de mozzarella

Gluten, Lait

Sauce ketchup du chef

Sulfites

Rôti de porc/dinde au jus

Pas d'allergène

Hoki sauce basquaise

Poisson

Frites

Pas d'allergène

Chutney de courgettes

Sulfites

Pâtes fusilli

Gluten

Brocolis persillés

Pas d'allergène

Purée de céleri et de pomme de terre

Lait, Céleri

Riz de Camargue

Pas d'allergène

Haricots verts au fromage ail et fines herbes

Lait

Yaourt fermier nature au sucre de canne

Lait

Saint Paulin

Lait

Camembert

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Compote pomme abricot allégée en sucre\*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Entremets flan saveur chocolat\*

Lait

Fruit de saison

Pas d'allergène

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Férié

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 05 au 09 Mai 2025**

**LUNDI**

Salade de tomates   
vinaigrette  
balsamique\*  
Moutarde, Sulfites

Salade de  
betteraves rouges   
en vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Pâtes penne semi   
complets et sauce  
bolognaise de bœuf  
(bœuf HVE)   
Gluten

Coulommiers  
Lait

Dessert à boire lacté  
saveur vanille\*  
(milkshake saveur vanille)  
Lait

Fruit de saison   
Pas d'allergène

**MARDI**

Concombres façon   
tzatziki\*  
Lait

Taboulé (concombres,   
poivrons, menthe)  
Gluten

Pizza à la tomate,   
mozzarella et emmental  
Gluten, Lait

Carottes persillées   
Pas d'allergène

Yaourt nature sucré  
Lait

Fruits de saison au choix   
Pas d'allergène

**MERCREDI**

Carottes râpées en   
vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Rôti de dinde sauce à  
l'estragon   
Pas d'allergène

Pommes de terre  
vapeur  
Pas d'allergène

Petits pois   
Pas d'allergène

Cantal   
Lait

Fruits de saison au   
choix  
Pas d'allergène

**JEUDI**

Férié

**VENDREDI**

Macédoine   
mayonnaise et  
fromage blanc\*  
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

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

Poisson blanc pané   
croustillant et sauce  
tomate  
Gluten, Poisson

Blé aux petits légumes   
Gluten

Petit fromage frais  
sucré  
Lait

Gâteau citron pavot\*  
Œuf, Gluten

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





**Du 12 au 16 Mai 2025**

**Menu Londres**

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

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



Saucisson à l'ail et cornichon  
 Moutarde

Crêpe à l'emmental\*  
 Œuf, Gluten, Lait

Salade de concombres, maïs et tomates en vinaigrette  
 Moutarde, Sulfites

Céleri râpé à la mayonnaise (céleri rémoulade)\*  
 Moutarde, Sulfites

Salade de haricots beurre à l'échalote en vinaigrette  
 Moutarde, Sulfites

Tartine œuf ciboulette\*  
 Œuf, Gluten, Lait

Houmous de carotte et chips de maïs  
 Lait

Poisson blanc meunière  
 Poisson, Gluten, Lait, Moutarde



Sauce tartare  
 Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Sauté de dinde sauce façon orientale  
 Pas d'allergène



Saucisse chipolatas  
 Pas d'allergène

Saucisse de volaille façon chipolatas  
 Gluten, Lait

Chili con carne (riz, bœuf)  
 HVE, haricots rouges, tomate, carottes, poivrons, maïs  
 Pas d'allergène



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



Pommes de terre quartier avec peau  
 Pas d'allergène

Semoule  
 Gluten

Légumes tajine (légumes couscous, abricots secs, raisins secs, miel)  
 Moutarde, Sulfites



Pâtes macaronis  
 Gluten

Epinards à la crème  
 Lait



Mimolette  
 Lait

Yaourt aromatisé  
 Lait

Camembert  
 Lait

Petit fromage blanc aux fruits  
 Lait

Gouda  
 Lait

Fromage blanc, coulis de fruits rouges et crumble sucré\*  
 Lait, Gluten, Fruits à coques

Fruits de saison au choix  
 Pas d'allergène



Smoothie pomme banane fraise\*  
 Lait, Soja

Tarte feuilletée aux pommes\*  
 Gluten



Fruit de saison  
 Pas d'allergène

Fruit de saison  
 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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local



**Du 19 au 23 Mai 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées vinaigrette passion* Moutarde, Sulfites</p> <p>Chou-fleur en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Rillettes de thon et toast de pain de mie Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson, Lait, Gluten</p> <p>Samoussa aux légumes* Gluten, Soja</p>	<p>Salade batavia en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade de concombres en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p> <p>Courgettes râpées à ciboulette en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Tomate mozzarella en vinaigrette* Moutarde, Sulfites, Lait</p> <p>Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>
<p>Boulettes de bœuf sauce au thym Pas d'allergène</p>	<p>Sauté de porc/dinde au caramel Sulfites</p>	<p>Nuggets de poulet et sauce tomate Gluten</p>	<p>Omelette sauce basquaise Œuf, Lait</p>	<p>Pâtes coquillettes et sauce au saumon, crème et aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites</p>
<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Haricots verts à l'ail Pas d'allergène</p>	<p>Riz thaï semi complet façon cantonais (petits pois, œuf) Œuf</p>	<p>Mélange 5 céréales Gluten, Soja</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Gnocchis Gluten</p> <p>Brocolis au curry Moutarde</p>	
<p>Tomme blanche Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Comté Lait</p>	<p>Fromage fondu carré 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>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Beignet à la framboise* Œuf, Gluten</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Purée de pomme* Pas d'allergène</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 26 au 30 Mai 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate concassée et maïs et chips de maïs* Pas d'allergène	Salade batavia et croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites, Gluten	Œuf dur mayonnaise Œuf, Moutarde, Sulfites		
Macédoine mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait	Salade coleslaw* (carottes, chou blanc) Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait			
Aiguillettes de poulet sauce kedjenou (tomate, aubergines, oignons, gingembre) Sulfites	Steak haché de bœuf sauce échalote Lait	Penne semi complets sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise Gluten	Féié	Féié
Semoule Gluten	Frites Pas d'allergène			
Courgettes persillées Pas d'allergène	Haricots beurre à l'ail Pas d'allergène			
Yaourt fermier aromatisé Lait	Edam Lait	Saint Paulin Lait		
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc façon stracciatella* Lait, Gluten, Soja Fruit de saison Pas d'allergène	Entremets flan saveur vanille Lait 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 02 au 06 Juin 2025**

**Recette végétale**

**LUNDI**

Salade de pâtes farfalle, **tomate** et mimolette en vinaigrette\*

Gluten, Moutarde, Sulfites

**Céleri** râpé sauce cocktail

Moutarde, Sulfites, Œuf, Céleri

**MARDI**

**Carottes** râpées vinaigrette au citron

Moutarde, Sulfites

Salade **tomates**, radis et **concombre** sauce blanche\*

Lait



**MERCREDI**

Feuilleté au fromage fondu

Gluten, Lait

**JEUDI**

Salade de **concombres** en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

**Melon charentais\***

Pas d'allergène

**VENDREDI**

Galantine de volaille et cornichon\*

Moutarde, Soja, Gluten

Rillettes de sardine et tomate à l'espagnole

Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson, Lait

Cordon bleu

Lait, Gluten, Soja

Fajitas végétales sauce aux haricots rouges (haricots rouges, oignons, **carottes**, tomate, maïs, épices mexicaines), **salade laitue** et sauce végétale (yaourt lait de coco, épices kebab, menthe)

Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

Emincé de porc/dinde sauce barbecue

Gluten, Moutarde, Sulfites, Poisson

Rôti de bœuf

Pas d'allergène

Dés de colin d'Alaska sauce curry

Lait, Poisson, Moutarde, Gluten

Gratin de **chou-fleur** et pomme de terre à la béchamel

Gluten, Lait

Mélange 5 céréales

Gluten, Soja

**Ratatouille**

Pas d'allergène

**Pâtes fusilli** et sauce 3 fromages (mozzarella, parmesan, bleu)

Lait, Gluten

**Epinards au jus**

Pas d'allergène

**Riz**

Pas d'allergène

**Carottes persillées**

Pas d'allergène

Brie

Lait

Cantal

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Fromage fondu Vache qui rit

Lait

**Fruits** de saison au choix

Pas d'allergènes

Crumble aux pommes (pommes, compote de pomme allégée en sucre)\*

Gluten, Fruits à coque

**Fruit de saison**

Pas d'allergènes

**Fruits** de saison au choix

Pas d'allergènes

Gâteau financier à la farine de pois chiche\*

Gluten, Fruits à coque

**Fruit de saison**

Pas d'allergènes

**Banane** et sauce chocolat\*

Lait

**Fruit de saison**

Pas d'allergènes

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 09 au 13 Juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Melon charentais\*

Pas d'allergène

Betteraves rouges en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Pâtes coquillettes et sauce façon carbonara de volaille

Gluten, Lait

Gouda  
Lait

Entremets flan saveur caramel\*  
Lait

Fruit de saison   
Pas d'allergène

Céleri râpé à la mayonnaise (céleri rémoulade)

Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf

Riz, cari de poulet   
(émincé de poulet, tomates, oignons, épices colombo, curcuma, gingembre) et haricots rouges

Moutarde, Sulfites

Camembert  
Lait

Crème dessert saveur vanille\*  
Lait

Fruit de saison   
Pas d'allergène

Œuf dur mayonnaise\*

Moutarde, Sulfites, Œuf

Pastèque

Pas d'allergène

Quiche aux pommes de terre et camembert

Lait, Œuf, Gluten

Salade batavia en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Fromage Petit moulé ail et fines herbes  
Lait

Purée de pomme\*   
Pas d'allergène

Fruit de saison   
Pas d'allergène

Concombres façon tzatziki

Lait

Carottes et courgettes façon coleslaw\*

Moutarde, Sulfites, Œuf

Beignets de poisson

Gluten, Poisson, Soja

Sauce tartare

Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Purée de pomme de terre

Lait

Haricots verts à l'ail

Pas d'allergène

Brie  
Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergènes

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 16 au 20 Juin 2025**

**Fête de la musique**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Crêpe à l'emmental\*  
Œuf, Gluten, Lait

Houmous de carotte et chips de maïs  
Moutarde, Sulfites

Salade de coquillettes, tomate et emmental en vinaigrette\*  
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade de pommes de terre sauce kebab  
Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise au fromage blanc  
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Salade de tomates en vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Melon charentais\*  
Pas d'allergène



« Chante les sardines »  
(Rillettes de sardines et céleri et chips de maïs)  
Lait, Sulfites, Céleri, Poisson, Moutarde, Œuf



Boulettes de lentilles et sarrasin  
Lait, Céleri, Gluten

Moussaka au bœuf (bœuf HVE)  
Gluten, Lait

Croque-monsieur au thon  
Poisson, Gluten, Lait

Sauté de porc/dinde sauce colombo  
Moutarde

« Sur la plage abandonnée, coquillages et crustacés »  
(Beignets de calamar)  
Gluten, Mollusques



The ketchup song (Sauce ketchup du chef)  
Sulfites



Semoule  
Gluten

Légumes tajine (légumes couscous, abricots secs, raisins secs, miel)  
Moutarde, Sulfites

Salade batavia en vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Poêlée de légumes  
Moutarde, Sulfites

Riz de Camargue  
Pas d'allergène

Courgettes persillées  
Pas d'allergène

« Si c'est pas des nouilles j'en veux pas » (Pâtes fusilli)  
Gluten

« Rue des petits pois »  
(Petits pois mijotés)  
Pas d'allergène

Mimolette  
Lait

Petit fromage blanc aux fruits  
Lait

Fromage frais sucré  
Lait

Pont l'Evêque  
Lait

Yaourt nature sucré  
Lait

Mousse au chocolat au lait\*  
Lait, Soja

Fruits de saison au choix  
Pas d'allergènes

Fruits de saison au choix  
Pas d'allergènes

Clafoutis aux abricots\*  
Lait, Œuf, Gluten

Fruit de saison  
Pas d'allergènes

« La femme chocolat »  
(Muffin chocolat aux pépites de chocolat)  
Lait, Soja, Œuf, Gluten

Fruit de saison  
Pas d'allergènes



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 23 au 27 Juin 2025**

**Repas de fin d'année**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tomate concassée et maïs et chips de maïs\*

Pas d'allergène

Saucisson à l'ail et cornichon

Moutarde



**Chou-fleur** en vinaigrette  
Moutarde, Sulfités, Gluten

**Concombres khira raïta\***  
(fromage blanc, coriandre, épices chili, cumin)  
Moutarde, Sulfités, Gluten

**Tomate mozzarella**  
vinaigrette balsamique

Moutarde, Sulfités, Lait



**Pastèque**  
Lait, Sulfités



Tartine œuf ciboulette\*  
Œuf, Lait, Gluten

**Betteraves rouges**  
vinaigrette framboise  
Moutarde, Sulfités

Aiguillettes de poulet  
sauce provençale

Pas d'allergène



**Steak haché de bœuf**  
sauce forestière

Pas d'allergène



**Rôti de porc/dinde**  
sauce au romarin

Pas d'allergène



**Fish burger** (colin d'Alaska pané, cheddar, sauce tartare)

Lait, Œuf, Gluten, Poisson, Sésame, Moutarde, Sulfités



**Chili sin carne** (riz, égrené végétal, haricots rouges, carottes, tomate, poivrons, oignons)



**Blé pilaf**  
Gluten

**Haricots beurre persillés**  
Pas d'allergène

**Purée de carotte et pomme de terre**

Lait



**Pâtes macaronis**  
Gluten

**Gratin d'épinards**  
Lait, Gluten



**Frites**  
Pas d'allergène

**Salade de tomates en vinaigrette**

Moutarde, Sulfités



Pas d'allergène

**Petit fromage frais sucré**  
Lait

**Yaourt fermier nature au sucre de canne**

Lait



**Edam**  
Lait, Gluten

**Fromage fondu Croc'lait**  
Lait



**Petit fromage blanc aux fruits**  
Lait

**Fruits de saison au choix**  
Pas d'allergène



**Gaufre et sauce chocolat\***  
Lait, Œuf, Gluten, Soja



**Fruit de saison**  
Pas d'allergène



**Compote de fruits** (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre\*  
Pas d'allergène

**Fruit de saison**  
Pas d'allergène



**Smoothie pomme fraise banane\***  
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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local



**Du 30 Juin au 04 Juillet 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Pastèque*</b> </p> <p>Pas d'allergène</p> <p><b>Céleri</b> râpé à la mayonnaise (<b>céleri rémoulade</b>) </p> <p>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</p>	<p>Salade de pâtes farfalle, <b>tomates</b> et </p> <p>mimolette</p> <p>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</p> <p>Taboulé (<b>concombres</b>, </p> <p>poivrons, menthe)*</p> <p>Gluten</p>	<p>Acras de morue sauce fromage blanc menthe</p> <p>Gluten, Poisson / Lait, Sulfites</p>	<p><b>Carottes</b> râpées en </p> <p>vinaigrette*</p> <p>Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade de haricots beurre à l'échalote en vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p><b>Melon charentais</b> </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Salade de <b>tomates</b> </p> <p>vinaigrette balsamique*</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>
<p><b>Pâtes penne semi</b> </p> <p><b>complets</b> et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) </p> <p>Gluten</p>	<p>Quiche façon Lorraine aux dés de volaille</p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Colin d'Alaska sauce aux agrumes </p> <p>Lait, Poisson</p>	<p>Parmentier de volaille kebab à la purée de <b>courgette</b> et pomme de terre </p> <p>Lait, Gluten</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p> <p>Sauce barbecue</p> <p>Gluten, Soja, Sulfites</p>
<p>Brie</p> <p>Lait</p>	<p>Salade <b>laitue</b> en </p> <p>vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p><b>Riz</b> </p> <p>Pas d'allergène</p> <p><b>Tomates</b> provençales </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	<p><b>Pâtes coquillettes</b> </p> <p>Gluten</p> <p><b>Haricots verts</b> à l'ail </p> <p>Pas d'allergène</p>
<p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat*</p> <p>Lait</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre*</p> <p>Pas d'allergènes</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Comté </p> <p>Lait</p> <p><b>Fruits</b> de saison au </p> <p>choix</p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Cake au chocolat*</p> <p>Lait, Œuf, Gluten</p> <p><b>Fruit</b> de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Lait</p> <p><b>Fruits</b> de saison au </p> <p>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