



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade façon piémontaise aux œufs <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i> Soupe au brocoli* <i>Lait</i>	Soupe à la carotte* <i>Lait</i> Salade d'agrumes (orange, pomelo) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de légumes <i>Lait, Céleri</i> Galantine de volaille et cornichon* <i>Moutarde, Gluten, Soja</i>	Crêpe à l'emmental* <i>Œuf, Gluten, Lait</i> Soupe de courgettes <i>Lait</i>
Raviolis à la sauce tomate gratinés à l'emmental <i>Gluten, Lait, Céleri, Œuf</i>	Escalope de dinde sauce tomate <i>Pas d'allergène</i> Riz aux petits légumes <i>Pas d'allergène</i>	Steak haché sauce échalote <i>Lait</i> Blé <i>Gluten</i> Ratatouille <i>Pas d'allergène</i>	Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Gluten, Poisson</i> Purée de pomme de terre <i>Lait</i> Petits pois <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt aromatisé* <i>Lait</i> Tomme grise <i>Lait</i>	Saint Paulin* <i>Lait</i> Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit* <i>Lait</i> Pont l'Evêque	Petit fromage frais sucré* <i>Lait</i> Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>
Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Crème dessert saveur vanille* <i>Lait</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Banane et sauce chocolat* <i>Lait, Soja</i> ou Compote de pomme allégée en sucre <i>Pas d'allergène</i>	Gâteau aux pommes* <i>Lait, Œuf, Sulfites, Gluten</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</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

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	Issu du Commerce équitable
		Produit local	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de carottes, céleri, poireaux, oignons, pommes de terre  Lait, Céleri Salade de pommes de terre à la mimolette* Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait	Férié	Céleri râpé sauce  fromage blanc ciboulette Lait, Sulfites, Céleri, Moutarde	Soupe au potiron* Lait Betteraves rouges et maïs en vinaigrette  Moutarde, Sulfites	Carottes râpées en vinaigrette  Moutarde, Sulfites Soupe de légumes racine* Lait, Céleri
Boulettes de mouton et bœuf sauce façon orientale Gluten, Soja		Nuggets de blé et ketchup  Gluten, Sulfites	Sauté de porc/dinde  sauce curry Moutarde	Poisson meunière et quartier de citron  Gluten, Lait, Poisson, Moutarde
Semoule  Gluten Légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiche, navets, poivrons)  Moutarde		Fusilli  Gluten Haricots verts persillés  Pas d'allergène	Riz pilaf  Lait Carottes vichy  Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Brocolis  Pas d'allergène
Ossau Iraty  Lait Yaourt nature sucré* Lait		Montcadi croûte noire Lait	Yaourt fermier nature au sucre de canne*  Lait Fromage fondu Croc'lait Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Yaourt nature sucré Lait
 Fruits de saison au choix Pas d'allergène		Entremets flan saveur vanille* Lait OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Gâteau citron pavot* Gluten, Œuf, Sulfites OU 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.

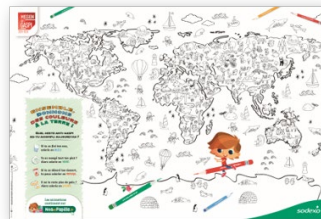
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix maternelles

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
				 Issu du Commerce équitable

Du 17 au 21 Novembre 2025



Semaine anti-gaspi



LUNDI

Soupe potiron yaourt végétal coco
Pas d'allergène
Macédoine
mayonnaise et fromage blanc*
Œuf, Moutarde, Lait, Sulfites

Beignets de calamar et sauce ketchup
Poisson, Gluten

Gratin d'**épinards** et pommes de terre
Lait, Gluten

Gouda*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Fromage blanc cannelle crumble*
Lait, Fruits à coque, Gluten ou
Fruit de saison
Pas d'allergène

MARDI

Soupe tomate et **carotte***
Pas d'allergène
Mousse de foie et cornichon
Gluten, Moutarde

Macaronis semi-complets sauce canard, haricots blancs et tomate façon bolognaise
Gluten

Yaourt brassé à la vanille*
Lait
Coulommiers

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Crêpe à l'emmental
Œuf, Gluten, Lait

Aiguillettes de poulet
sauce suprême
Lait

Pommes de terre persillées
Pas d'allergène
Jardinière de légumes
Pas d'allergène

Yaourt aromatisé
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Betteraves rouges et oignons frits en vinaigrette
Moutarde, Sulfites, Gluten
Soupe aux **champignons***
Lait

Cheeseburger
Lait, Gluten, Sésame

Frites et ketchup
Sulfites

Brie*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Purée **pomme** pruneaux*
Pas d'allergène
ou
Fruit de saison
Pas d'allergène

VENDREDI

Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Soupe au **chou-fleur**
Lait

Omelette à l'emmental
Lait, Œuf

Blé
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergène

Saint Paulin*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Mousse au chocolat au lait*
Lait
ou
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
								Issu du Commerce équitable



Du 24 au 28 Novembre 2025

Thanksgiving



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'agrumes (orange, pomelo)  Moutarde, Sulfites Soupe de légumes*  Lait, Céleri	Œuf dur mayonnaise*  Moutarde, Sulfites, Œuf Soupe de tomate aux vermicelles Gluten	Salade de lentilles au maïs et carottes en vinaigrette  Moutarde, Sulfites	Velouté de butternut au lait de coco Lait 	Soupe de courgettes*  Lait Tarte à l'emmental et mozzarella Lait, Gluten, Œuf
Boulettes de bœuf  sauce provençale Soja	Nuggets crispidor à l'emmental  Gluten, Œuf, Lait	Saucisse chipolatas Pas d'allergène Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait	Rôti de dinde sauce aux marrons  Lait	Colin d'Alaska sauce  nantua Lait, Gluten, Poisson, Crustacés
Riz  Pas d'allergène Carottes persillées  Pas d'allergène	Pommes de terre vapeur Pas d'allergène Brocolis à la béchamel  Lait, Gluten	Semoule  Gluten Légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiche, navets, poivrons)  Moutarde	Purée de patate douce Lait Mélange de légumes racine Céleri	Coquillettes  Gluten Fondue de poireaux  Lait
Mimolette* Lait Petit fromage frais sucré Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Bûchette lait de mélange Lait	Camembert  Lait	Petit fromage frais sucré* Lait Fromage fondu Vache qui rit Lait	Comté*  Lait Yaourt aromatisé Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait ou Fruit de saison  Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Crumble aux pommes* (pommes, compote de pomme allégée en sucre)  Gluten, Fruits à coque ou Fruit de saison  Pas d'allergène	Gâteau au potiron* Gluten, Lait, Œuf, Sulfites ou 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
				 Issu du Commerce équitable



Du 1^{er} au 5 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon et toast de pain de mie* Gluten, Lait, Moutarde, Œuf, Poisson, Sulfites Soupe au potiron Lait	Soupe de légumes aux pâtes alphabet* Gluten, Céleri Carottes râpées en vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites	Tartinade avocat et chips de maïs Lait	Soupe de carottes, céleri, poireaux, oignons, pommes de terre* Lait, Céleri Salade de pommes de terre, mimolette mayonnaise et cornichon Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf	Feuilleté au fromage fondu* Gluten, Lait Velouté de lentilles Lait
Steak haché de bœuf Pas d'allergène Sauce barbecue Gluten, Soja, Sulfites	Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate) Gluten, Lait	Cordon bleu Lait, Gluten, Soja	Merlu sauce mafé (lait de coco, crème, cacahuète, paprika) Gluten, Lait, Poisson, Arachides, Sulfites	Lasagnes aux légumes du soleil (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)
Frites Pas d'allergène Haricots verts persillé Pas d'allergène	Printanière de légumes Pas d'allergène	Pâtes penne Gluten Ratatouille Pas d'allergène	Riz pilaf Lait Epinards à la crème Lait, Gluten	
Yaourt fermier aromatisé* Lait Fromage petit moulé ail et fines herbes Lait	Fromage frais Tartare* Lait Yaourt nature sucré Lait	Emmental Lait	Fromage blanc sucré* Lait Petit fromage blanc aux fruits Lait	Coulommiers* Lait Yaourt nature sucré Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Semoule au lait et caramel* Gluten, Lait ou Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Cake au chocolat* Lait, Gluten, Œuf, Sulfites ou 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	Issu du Commerce équitable
			Produit local	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelo et sucre  Pas d'allergène Soupe de légumes racine* Lait, Céleri	Soupe de brocolis  Lait Samoussa aux légumes* Gluten, Soja	Betteraves rouges et  maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Céleri râpé à la  mayonnaise (céleri rémoulade) Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf Soupe de lentilles corail au lait de coco* Lait	Salade coleslaw*  (carotte, chou blanc) Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf Soupe de haricots verts  et tomate Lait
Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait	Sauté de veau sauce  façon blanquette Lait, Gluten, Œuf	Croque-monsieur/ Croque-monsieur au jambon de dinde Gluten, Lait	Emincé blé et pois sauce basquaise  Gluten	Parmentier de colin  d'Alaska et saumon à la purée de panais Poisson, Gluten, Lait
Lentilles mijotées aux petits légumes  Céleri	Riz  Pas d'allergène Petits pois  Pas d'allergène	Salade batavia en  vinaigrette Moutarde, Sulfites	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Brocolis persillés  Pas d'allergène	
Edam* Lait Yaourt nature sucré Lait	Yaourt aromatisé* Lait Tomme grise Lait	Bûchette lait de mélange Lait	Saint Nectaire*  Lait Petit fromage blanc aux fruits Lait	Fromage fondu Vache qui rit*  Lait Petit fromage frais sucré Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait OU Fruit de saison  Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Entremets flan saveur caramel* Lait OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Purée de pomme carotte cannelle*  Pas d'allergène OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Beignet aux pommes*  Œuf, Gluten OU 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
								Issu du Commerce équitable



Repas de Fêtes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon et toast de pain de mie <i>Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</i> Velouté de patate douce, lait de coco et curry* <i>Lait, Moutarde</i>	Crêpe à l'emmental* <i>Lait, Gluten, Œuf</i> Soupe de carotte au cumin <i>Lait</i>	Galantine de volaille et cornichon <i>Moutarde, Soja, Gluten</i>	Soupe au potiron et marrons <i>Lait</i>	Œuf dur mayonnaise* <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i> Soupe de légumes aux pâtes alphabet <i>Gluten, Céleri</i>
Tartiflette <i>Lait, Gluten</i> Tartiflette au poulet <i>Lait, Gluten</i>	Riz thaï sauce tomate, lentilles corail et égrené végétal <i>Gluten, Soja</i>	Macaronis sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) <i>Gluten</i>	Sauté de dinde sauce aux légumes d'antan <i>Céleri</i>	Poisson blanc pané croustillant et sauce tomate <i>Poisson, Gluten</i>
Salade laitue en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Pom'pin <i>Pas d'allergène</i> Crumble de carottes et butternut <i>Lait, Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i> Jardinière de légumes <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt nature sucré* <i>Lait</i> Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Saint Paulin* <i>Lait</i> Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige* <i>Lait</i> Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Petit fromage blanc aux fruits* <i>Lait</i> Pont l'Evêque <i>Lait</i>
Cocktail de fruits au sirop* <i>Pas d'allergène</i> OU Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fromage blanc vanille spéculoos* <i>Lait, Gluten, Soja</i> OU Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Bûche crème chocolatée, génoise, granola et copeaux de chocolat blanc* <i>Lait, Gluten, Œuf, Soja, Fruits à coque</i> OU Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</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

 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
			 Issu du Commerce équitable

Du 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf	Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Mousse de foie et toast de pain de mie Gluten Tarama et toast de pain de mie Gluten, Poisson	Férié	Samoussa aux légumes Gluten, Soja
Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre Gluten, Lait	Sauté de porc/dinde sauce cantadou, agrumes et potiron Lait	Hot dog saucisse de volaille et ketchup Gluten, Lait, Œuf		Nuggets de blé Gluten
Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Blé Gluten Haricots verts persillés Pas d'allergènes	Frites Pas d'allergènes		Pâtes coquillettes Gluten Epinards à la béchamel Gluten, Lait
Cantal Lait	Coulommiers Lait	Yaourt nature sucré Lait		Petit fromage frais sucré Lait
Compote de fruits allégée en sucre* Pas d'allergène ou Fruit de saison Pas d'allergène	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel* Lait ou Fruit de saison Pas d'allergène	Brochettes de fruits et sauce chocolat Lait, Soja ou Fruit de saison Pas d'allergène		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	 Issu du Commerce équitable
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	