

Du 5 au 9 Janvier 2026

Escapade en Afrique

LUNDI

Soupe de légumes
racine

Lait, Céleri

Tartinade avocat et
chips de maïs*

Lait

MARDI

Soupe marocaine (tomate,
lentilles, pois chiches, céleri)

Céleri



MERCREDI



Céleri râpé à la
mayonnaise

Céleri, Moutarde, CŒuf, Sulfites



JEUDI



Soupe de légumes aux
pâtes alphabet

Céleri, Gluten

Carottes râpées en
vinaigrette à l'orange*

Moutarde, Sulfites

VENDREDI

Crêpe à l'emmental

CŒuf, Lait, Gluten

Soupe au potiron*

Pas d'allergène

Raviolis aux légumes
gratinés à l'emmental

Gluten, Lait



Aiguillettes de poulet
kedjenou (tomate, aubergine,
oignons, gingembre)(élémentaires)

Sulfites

Steak haché de bœuf
sauce 3 fromages
(emmental, mozzarella, bleu)

Lait, Gluten



Jambon blanc

Pas d'allergène

Jambon de dinde

Pas d'allergène

Colin d'Alaska pané au riz
soufflé

Gluten, Poisson



Riz aux petits légumes

Pas d'allergène



Pâtes coquillettes

Gluten

Haricots verts persillés

Pas d'allergène



Purée de courge butternut

Lait



Pommes de terre
boulangères

Pas d'allergène

Epinards à la crème

Lait



Petit fromage frais sucré*

Lait

Saint Paulin

Lait

Brie*

Lait

Yaourt nature sucré

Lait



Gouda

Lait

Yaourt nature sucré*

Lait

Petit fromage blanc aux
fruits

Lait



Cantal*

Lait

Yaourt aromatisé

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

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène



Galette des rois*

Gluten, CŒuf, 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 élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier
et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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



Noa et Papille

LUNDI

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf

Soupe de poireaux au curry
Moutarde, Lait

Pâtes fusilli sauce façon carbonara
Gluten, Lait
 Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Camembert
Lait
Yaourt nature sucré*
Lait

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

MARDI

Velouté butternut lait de coco*
Lait

Tartine au thon
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Poisson, Lait

Emincé blé et pois sauce tomate
Gluten
Frites
Pas d'allergène
Jardinière de légumes
Pas d'allergène

Petit fromage blanc aux fruits*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Salade de coquillettes, tomates cerises marinées et basilic
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte
Gluten, Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Liégeois vanille sur lit de caramel*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

JEUDI

Salade coleslaw (carotte, chou blanc)*
Moutarde, Sulfites

Soupe de légumes et tomate
Céleri

Fajitas au bœuf , haricots rouges, maïs, poivrons, salade verte et sauce végétale (yaourt végétal coco, épices kebab, menthe)
Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

Yaourt aromatisé*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Cake noix de coco et pépites de chocolat*
Lait, Œuf, Gluten, Sulfites
Fruit de saison
Pas d'allergènes

VENDREDI

Bouillon de légumes aux vermicelles*
Gluten

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Beignets de poisson et sauce ketchup
Gluten, Soja, Poisson

Riz
Pas d'allergène
Brocolis à la béchamel
Lait, Gluten

Edam*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène



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

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de chou-fleur </p> <p>Lait</p> <p>Saucisson à l'ail (porc) et cornichon*</p> <p>Moutarde</p>	<p>Soupe de carottes* </p> <p>Lait</p> <p>Tarte aux fromages emmental et mozzarella</p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p>	<p>Salade de lentilles, carottes et maïs en </p> <p>vinaigrette</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p></p> <p>Soupe de tomate aux vermicelles</p> <p>Gluten</p> <p></p>	<p>Soupe à la courgette </p> <p>Lait</p> <p>Carottes râpées en </p> <p>vinaigrette*</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>
<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce barbecue </p> <p>Lait, Soja, Sulfites</p>	<p>Escalope de dinde </p> <p>sauce au romarin</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Tartiflette</p> <p>Gluten, Lait</p> <p>Tartiflette au poulet</p> <p>Gluten, Lait</p> <p></p>	<p></p> <p>Coquillettes 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>Haricots verts persillés </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Semoule </p> <p>Gluten</p> <p>Ratatouille </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p></p> <p>Comté* </p> <p>Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p> <p></p>	<p>Gouda*</p> <p>Lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Lait</p>
<p>Yaourt fermier nature au sucre de canne </p> <p>Lait</p>	<p>Brie*</p> <p>Lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Purée pomme myrtille* </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p> <p></p>	<p>Fromage blanc vanille spéculoos*</p> <p>Gluten, 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>Mousse au chocolat au lait*</p> <p>Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p></p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>		



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

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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

Du 26 au 30 Janvier 2026

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* Moutarde, Œuf, Sulfites</p> <p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Lait</p>	<p></p> <p>Houmous de betterave rouge et chips de maïs</p> <p>Lait</p>	<p>Velouté potiron lait de coco et curry* Lait, Moutarde</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p>	<p>Tartinade avocat et chips de maïs* Lait</p> <p>Soupe aux légumes minestrone</p> <p>Pas d'allergène</p>
<p> Couscous de légumes et semoule aux boulettes de mouton et bœuf</p> <p>Moutarde, Gluten, Soja</p>	<p>Pizza à l'emmental et mozzarella </p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Macaronis semi-complets sauce bœuf épeautre et tomate façon bolognaise (bœuf)</p> <p>Gluten</p>	<p>Sauté de porc/dinde au caramel </p> <p>Sulfites</p>	<p>Beignet de calamar Gluten, Mollusque</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Moutarde, Œuf, Sulfites, Lait</p>
	<p>Brocolis persillés </p> <p>Pas d'allergène</p>		<p>Riz aux petits légumes </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Pas d'allergène</p>
<p>Petit fromage blanc aux fruits* Lait</p> <p>Coulommiers</p> <p>Lait</p>	<p>Saint Paulin* Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p>	<p>Mimolette</p> <p>Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré* </p> <p>Lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	<p>Tomme grise* Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Lait</p>
<p> Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Dessert lacté à boire saveur vanille (milkshake vanille) Lait</p> <p>Purée pomme coing* Pas d'allergène</p>	<p>Crème dessert saveur vanille* Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p> Tarte fine aux pommes* Œuf, Gluten, Lait, Sulfites</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergène</p>



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

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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

Du 2 au 6 Février 2026

Vive les crêpes



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de légumes racines Céleri, Lait</p> <p>Feuilleté au fromage fondu* Lait, Gluten</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</p> <p>Velouté patate douce lait de coco et curry* Lait, Moutarde</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon Moutarde</p>	<p>Soupe à la tomate et vermicelles* Gluten</p> <p>Carottes râpées en vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites</p>	<p>Soupe de carottes au cumin Lait</p> <p>Tartine œuf ciboulette* Gluten, Œuf, Lait</p>
<p>Steak haché de bœuf sauce paprika persil Lait</p>	<p>Duo de colin d'Alaska et saumon sauce curry Lait, Poisson, Gluten, Moutarde</p>	<p>Quenelles sauce tomate Gluten, Œuf</p>	<p>Jambon blanc Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p>	<p>Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait</p>
<p>Fusilli Gluten</p> <p>Petits pois mijotés Pas d'allergène</p>	<p>Blé Gluten</p> <p>Haricots beurre à la tomate Pas d'allergène</p>	<p>Riz de Camargue Pas d'allergène</p> <p>Jardinière de légumes Pas d'allergène</p>	<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Chou-fleur à la béchamel Lait, Gluten</p>	
<p>Camembert* Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré Lait</p>	<p>Yaourt fermier aromatisé Lait</p>	<p>Brie Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré* Lait</p> <p>Fromage fondu carré Lait</p>	<p>Ossau Iraty* Lait</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</p>
<p>Purée de pomme* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Mousse au chocolat au lait* Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Crêpe et sauce chocolat* Lait, Œuf, Gluten, 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 élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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

Du 9 au 13 Février 2026

Assiette découverte : le haricot blanc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe à la courgette
Lait
Tartinade au potiron,
fromage frais,
ciboulette et chips de
maïs*
Lait

Soupe aux légumes et
vermicelles*
Céleri, Gluten
Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

Macédoine mayonnaise
et fromage blanc
Œuf, Moutarde, Céleri, Lait

Soupe tomate et carotte
Pas d'allergène
Œuf dur sauce fromage
blanc ciboulette*
Œuf, Lait, Sulfites

Rosette (porc) et
cornichon
Moutarde, Lait
Soupe au chou-fleur*
Lait

Escalope de dinde
sauce basquaise
Pas d'allergène

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Pâtes fusilli sauce façon
carbonara aux lardons
Gluten, Lait

Tarte aux fromages
emmental et mozzarella
Gluten, Lait, Œuf

Parmentier de colin
d'Alaska à la purée de
potiron
Poisson, Gluten, Lait

Frites
Pas d'allergène
Julienne de légumes
Pas d'allergène

**Patate douce et haricots
blancs au lait de coco**
Pas d'allergène
Carottes persillées
Pas d'allergène

Pâtes fusilli sauce façon
carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Haricots verts persillés
Pas d'allergène

Gouda*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Coulommiers*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Saint Nectaire
Lait

Yaourt nature sucré*
Lait
Fromage fondu Vache qui
rit
Lait

Mimolette*
Lait
Petit fromage blanc aux
fruits
Lait

Fromage blanc aux
myrtilles*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé au caramel*
Lait
Purée pomme poire
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Beignet aux pommes*
Gluten, Œuf
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 élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier
et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental Gluten, Lait, Œuf	Velouté de patate douce, lait de coco et curry Moutarde, Lait	Salade de coquillettes, maïs et mimolette en vinaigrette aux herbes Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites	Salade de betteraves rouges aux pommes en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites
Boulettes de bœuf sauce tomate et origan Soja, Sulfites	Poisson blanc pané croustillant Gluten, Poisson Sauce ketchup Pas d'allergène	Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde	Hot dog saucisse de volaille et ketchup Lait, Gluten, Œuf	Pennes et sauce tomate à l'égrené végétal façon bolognaise Gluten
Blé Gluten Haricots beurre persillés Pas d'allergène	Riz Pas d'allergène Petits pois mijotés Pas d'allergène	Purée de pomme de terre Lait Epinards Pas d'allergène	Frites Pas d'allergène	
Pont l'Evêque Lait	Petit fromage frais sucré Lait	Edam Lait	Yaourt aromatisé Lait	Tomme grise Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruit de saison au choix Pas d'allergène	Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Dessert à boire lacté chocolat (milkshake au chocolat)* Lait, Soja Fruit de saison Pas d'allergènes



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

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de tomate et pâtes alphabet Gluten	Feuilleté au fromage fondu Gluten, Lait	Salade d'automne (batavia, pommes, noix, croûtons) Moutarde, Gluten, Fruits à coque, Sulfites	Œuf dur mayonnaise Moutarde, Œuf, Sulfites	Concassé de tomates, maïs façon sauce salsa et chips de maïs Pas d'allergène
Nuggets crispidor à l'emmental Gluten, Œuf, Lait	Steak haché de bœuf sauce barbecue Moutarde, Sulfites	Aiguillettes de poulet sauce façon orientale Pas d'allergène	Pizza reine (tomate, mozzarella, dés de volaille) Gluten, Lait	Beignets de calamar Gluten, Mollusques Sauce tartare Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait
Coquillettes et sauce tomate Gluten Jardinière de légumes Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Chou-fleur persillé Pas d'allergène	Semoule Gluten Légumes tajine (légumes couscous, tomate, abricots secs, raisins secs, miel) Moutarde	 Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Riz de Camargue Lait Carottes persillées Pas d'allergène
Petit fromage blanc aux fruits Lait	Montcadi croûte noire Lait	Yaourt nature sucré Lait	Saint Paulin Lait	Brie Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Purée pomme carotte cannelle* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Gâteau façon financier cacao poire amande* Fruits à coques, Gluten, Œuf, Sulfites Fruit de saison Pas d'allergène	Smoothie pomme banane* Pas d'allergènes Fruit de saison Pas d'allergènes	Fruits de saison au choix Pas d'allergènes



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

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

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