

Du 5 au 9 Janvier 2026

Escapade en Afrique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de légumes racine Lait, Céleri</p> <p>Tartinade avocat et chips de maïs* Lait</p>	<p>Soupe marocaine (tomate, lentilles, pois chiches, céleri) Céleri</p> 	<p> Céleri râpé à la mayonnaise Céleri, Moutarde, Oeuf, Sulfites</p>	<p>Soupe de légumes aux pâtes alphabet Céleri, Gluten</p> <p> Carottes râpées en vinaigrette à l'orange* Moutarde, Sulfites</p>	<p>Crêpe à l'emmental Oeuf, Lait, Gluten</p> <p>Soupe au potiron* Pas d'allergène</p>
<p> Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait</p> 	<p>Aiguillettes de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignons, gingembre)(élémentaires) Sulfites</p> 	<p> Steak haché de bœuf sauce 3 fromages (emmental, mozzarella, bleu) Lait, Gluten</p>	<p>Jambon blanc  Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p>	<p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé Gluten, Poisson</p> 
<p>Petit fromage frais sucré* Lait</p> <p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Brie* Lait</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</p>  	<p>Riz aux petits légumes Pas d'allergène</p> 	<p>Pâtes coquillettes Gluten</p> <p> Haricots verts persillés Pas d'allergène</p>	<p>Purée de courge butternut Lait</p> <p>Pommes de terre boulangères Pas d'allergène</p> <p>Epinards à la crème </p>
<p> Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p> 	<p>Dessert lacté à boire noix de coco (milkshake noix de coco)* Lait</p> <p>Fruit de saison  Pas d'allergène</p> 	<p>Gouda Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré*  Lait</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p>	<p>Cantal*  Lait</p> <p>Yaourt aromatisé Lait</p>
		<p>Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison  Pas d'allergène</p>	<p> Galette des rois* Gluten, Oeuf, Fruits à coques, Lait</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.

Noa et Papille L'élément suivie 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	 Oeufs de poules élevées en plein air	 Haute Valeur Environnementale	 Issu du Commerce équitable
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produit décongelé	 Produit local	

Du 12 au 16 Janvier 2026

LUNDI

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf
Soupe de poireaux au curry
Moutarde, Lait

MARDI

Velouté butternut lait de coco*
Lait
Tartine au thon
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Poisson, Lait

MERCREDI

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

JEUDI

Salade coleslaw (*carotte, chou blanc*)* 
Moutarde, Sulfites
Soupe de *légumes* et  tomate
Céleri

VENDREDI

Bouillon de légumes aux vermicelles*
Gluten
Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

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

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

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

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

Beignets de poisson et sauce ketchup
Gluten, Soja, Poisson

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

Camembert
Lait
Yaourt nature sucré*
Lait

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

Montcadi croûte noire
Lait

Yaourt aromatisé*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Edam*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

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

 *Fruits de saison au choix*
Pas d'allergène

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

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

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 suivie 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

Du 19 au 23 Janvier 2026

Menu montagnard

LUNDI

Soupe de chou-fleur

Lait

Saucisson à l'ail (porc)

et cornichon*
Moutarde

MARDI

Soupe de carottes*

Lait

Tarte aux fromages
emmental et mozzarella

Gluten, Lait, Oeuf

MERCREDI

Salade de lentilles,
carottes et maïs en

vinaigrette

Moutarde, Sulfites



JEUDI



Soupe de tomate aux
vermicelles

Gluten



VENDREDI

Soupe à la courgette

Lait

Carottes râpées en
vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Nuggets crispidor à

l'emmental
Gluten, Lait, Oeuf

Boulettes de bœuf

sauce barbecue
Lait, Soja, Sulfites

Escalope de dinde

sauce au romarin
Pas d'allergène

Tartiflette
Gluten, Lait

Tartiflette au poulet
Gluten, Lait



Coquillettes au saumon
et à l'aneth

Lait, Gluten, Poisson, Sulfites

Purée de potiron
Lait

Riz de Camargue

Pas d'allergène

Haricots verts persillés

Pas d'allergène

Semoule

Gluten

Ratatouille

Pas d'allergène

Comté*

Lait

Petit fromage frais sucré
Lait



Gouda*
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt fermier nature
au sucre de canne

Lait

Brie*
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Petit fromage blanc aux
fruits
Lait

Comté*

Lait

Petit fromage frais sucré
Lait

Gouda*
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au
choix

Pas d'allergène

Mousse au chocolat au
lait*

Lait, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergène

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Purée pomme myrtille*
Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Purée pomme myrtille*
Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Fromage blanc vanille
spéculoos*
Gluten, Lait

Fruit de saison

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

Noa et Papille 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 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, Oeuf</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, Oeuf, 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, Oeuf</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>Ossau Iraty*  Lait</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</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>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</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, Oeuf, 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 suivie d'une étoile* correspond au choix des maternelles.



Noa et Papille

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

Du 9 au 13 Février 2026

LUNDI

Soupe à la courgette

Lait

Tartinade au potiron,
fromage frais,
ciboulette et chips de
maïs*

Lait



MARDI

Soupe aux légumes et
vermicelles*

Céleri, Gluten

Samoussa aux légumes

Gluten, Soja

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
et fromage blanc

Œuf, Moutarde, Céleri, Lait

JEUDI

Soupe tomate et carotte

Pas d'allergène

Œuf dur sauce fromage
blanc ciboulette*

Œuf, Lait, Sulfites

VENDREDI

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

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

Gouda*

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Coulommiers*

Lait

Petit fromage frais sucré

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



Pâtes fusilli sauce façon
carbonara aux lardons

Gluten, Lait



Pâtes fusilli sauce façon
carbonara à la volaille

Gluten, Lait



Saint Nectaire

Lait



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène



Légende



Produit français



Produit de la Mer Durable



Plat végétarien



Viande de bœuf charolais



Haute Valeur
Environnementale



Issu du Commerce
équitable



Label Rouge



Appellation d'origine
contrôlée



Œufs de poules élevées en
plein air



Haute Valeur
Environnementale



Produit local



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.

Noa et Papille L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

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

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.

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

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.

Noa et Papille 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