

Du 27 Avril au 1^{er} Mai 2026

Assiette découverte

L'Espagne

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Férié

Betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites
Tartinade avocat et chips de maïs*
Lait

Cake au chorizo, poivrons et olives (porc)*
Œuf, Gluten, Lait
Cake au poivrons et olives
Œuf, Gluten, Lait

Concombres au fromage frais ail et fines herbes
Moutarde, Sulfites, Lait

Crêpe à l'emmental
Œuf, Lait, Gluten
Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental
Gluten, Lait

Paëlla (poulet crevettes, encornets)
Crustacés, Poisson, Mollusques

Steak haché de bœuf sauce forestière
Pas d'allergène

Beignet de poisson blanc
Poisson, Gluten, Soja

Frites
Pas d'allergène
Haricots verts persillés
Pas d'allergène

Purée de céleri et cubes de pomme
Lait, Céleri

Yaourt brassé à la vanille*
Lait
Saint Paulin
Lait

Cantal*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Fromage fondu carré
Lait

Yaourt nature sucré*
Lait
Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Gaspacho framboise pomme banane basilic*
Pas d'allergène
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

Gâteau aux haricots blancs et abricots*
Œuf, 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 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 4 au 8 Mai 2026

LUNDI

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf

Concombres façon tzatziki*
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

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde

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

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

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

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

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

Lasagnes (bœuf)
Gluten, Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Crème dessert saveur vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

JEUDI

Salade coleslaw (carotte, chou blanc)*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait
Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Nuggets de blé
Gluten

Riz
Pas d'allergène
Ratatouille
Pas d'allergène

Yaourt aromatisé*
Lait
Edam
Lait

Tarte aux pêches façon alsacienne*
Lait, Œuf, Gluten
Fruit de saison
Pas d'allergènes

VENDREDI

Férié



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	



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte aux
croûtons en vinaigrette
Gluten, Moutarde, Sulfites

Betteraves rouges et
maïs en vinaigrette*

Moutarde, Sulfites

Crêpe à l'emmental*
Lait, Gluten, Œuf

Céleri râpé à la
mayonnaise
Céleri, Œuf, Moutarde, Sulfites

Salade de **concombres**,
maïs et **tomates**

Moutarde, Sulfites

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Sauce tomate façon
ketchup
Sulfites

Bœuf façon bourguignon
Gluten

Saucisse de volaille type
francfort
Pas d'allergène

Frites
Pas d'allergène

Brocolis persillés

Pas d'allergène

Coquillettes

Gluten

Lentilles mijotées aux
petits légumes

Pas d'allergène

Comté*

Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt fermier nature au
sucre de canne

Lait

Tomme blanche
Lait

Fruits de saison au
choix
Pas d'allergène

Smoothie pomme pêche*
Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Petit pot de glace vanille
fraise*
Lait

Fruit de saison

Pas d'allergène

Férié

Férié



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		Produit local
							Issu du Commerce équitable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre sauce crème ciboulette Lait, Sulfites</p> <p>Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Œuf, Sulfites</p>	<p>Salade de tomates et maïs* Moutarde, Sulfites</p> <p>Acras de morue Gluten, Poisson</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon Moutarde, Gluten, Soja</p>	<p>Salade grecque tomates, concombres, fromage de brebis et olives Moutarde, Lait, Sulfites</p>	<p>Tartinade avocat et chips tortilla* Lait</p> <p>Carottes râpées en vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites</p>
<p>Pizza à l'emmental et mozzarella Gluten, Lait</p>	<p>Sauté de porc/dinde au caramel Sulfites</p>	<p>Tajine de légumes et semoule aux boulettes de mouton et bœuf Gluten, Soja, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Moussaka (aubergines, béchamel, égrené végétal au pois, tomate, carottes) Gluten, Lait</p>	<p>Beignet de calamar Gluten, Mollusque</p>
<p>Haricots verts persillés Pas d'allergène</p>	<p>Riz aux petits légumes Pas d'allergène</p>	<p>Saint Nectaire Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré* Lait</p> <p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes Gluten, Lait</p>
<p>Petit fromage blanc aux fruits* Lait</p> <p>Brie Lait</p>	<p>Mimolette Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré* Lait</p>	<p>Crumble aux pommes* (compote de pomme, pommes) Gluten, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake semoule amande et fleur d'oranger* Œuf, Gluten, Lait, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Tomme grise* Lait</p> <p>Petit fromage frais sucré Lait</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 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Férié	Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Sulfites, Œuf Rillettes de thon et toast de pain de mie Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson, Lait, Gluten	Salade verte aux croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites, Gluten	Salade de betteraves rouges en vinaigrette Moutarde, Sulfites Carottes et courgettes râpées façon coleslaw* Moutarde, Sulfites, Œuf	Taboulé* Gluten Tartine œuf ciboulette Gluten, Œuf, Lait	
	Pâtes fusilli sauce façon carbonara Gluten, Lait Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille Gluten, Lait	Nuggets crispidor à l'emmental Gluten, Œuf, Lait Sauce barbecue Gluten, Soja, Sulfites	Steak haché de bœuf sauce curry Moutarde Frites Pas d'allergène Haricots beurre persillés Pas d'allergène	Raviolis au saumon gratinés à l'emmental Gluten, Lait, Œuf, Poisson	
	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Camembert	Fromage petit moulé ail et fines herbes Lait	Ossau Iraty* Lait Yaourt nature sucré Lait	Yaourt aromatisé Lait Petit fromage frais sucré* Lait	
	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Crème au chocolat Lait Fruit de saison	Purée pomme myrtilles* Pas d'allergène Fruit de saison	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	Issu du Commerce équitable
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local	

Du 1^{er} au 5 Juin 2026



Assiette découverte

LUNDI

Salade de **concombres** en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

MARDI

Tartinade aux haricots blancs, tomates cerises marinées et chips tortilla
Pas d'allergène

MERCREDI

Salade de farfalles **tomates** et mimolette
Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten

JEUDI

Salade de **tomates** en vinaigrette
Moutarde, Sulfites
Melon charentais*
Pas d'allergène

VENDREDI

Pâté de campagne (porc) et cornichon
Moutarde, Lait, Gluten, Soja
Crêpe à l'emmental*
Lait, Œuf, Gluten

Boulettes de bœuf sauce provençale
Soja

Gratin de **penne** façon kebab (volaille kebab, béchamel, emmental, tomates)
Lait, Gluten

Croque-monsieur au jambon de dinde
Gluten, Lait

Parmentier à l'**égrené végétal**
Lait

Riz et sauce au colin d'Alaska et tomate façon bolognaise
Poisson

Semoule
Gluten
Carottes persillées
Pas d'allergène

Brocolis persillés
Pas d'allergène

Edam*
Lait
Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Saint Paulin
Lait
Yaourt aromatisé*
Lait

Gouda
Lait

Yaourt nature sucré
Lait
Fromage fondu Vache qui rit*
Lait

Yaourt fermier aromatisé
Lait

Fromage pomme vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Cake au chocolat*
Gluten, Œuf, Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

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

	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 8 au 12 Juin 2026 Coupe du monde de football

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Tartine œuf ciboulette
Lait, Œuf, Gluten

Feuilleté au fromage fondu*
Lait, Gluten
Salade de tomates
mozzarella en vinaigrette
Lait, Moutarde, Sulfites

Pastèque
Pas d'allergène

Houmous de carotte et chips de maïs
Lait

Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote
Moutarde, Sulfites
Macédoine mayonnaise et fromage blanc*
Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf

Coquillettes semi-complètes et sauce tomate, lentilles corail et égrené végétal façon bolognaise
Gluten, Soja

Sauté de dinde sauce blanquette
Œuf, Lait

Saucisse chipolatas
Pas d'allergène
Saucisse de volaille type francfort
Pas d'allergène

Assiette kebab (frites, carottes râpées et salade, volaille kebab, sauce ketchup)
Lait, Gluten, Sulfites, Moutarde

Poisson blanc pané croustillant
Gluten, Poisson
Sauce tomate
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène
Carottes persillées
Pas d'allergène

Purée de pomme de terre
Lait
Epinards hachés à la crème
Lait, Gluten

Fromage fondu Kiri*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Blé
Gluten
Petits pois
Pas d'allergène

Pont l'Evêque*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Petit fromage frais sucré*
Lait
Mimolette
Lait

Emmental
Lait

Fromage fondu Kiri*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Petit fromage blanc aux fruits*
Lait
Tomme grise
Lait

Yaourt brassé à la vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruit de saison au choix
Pas d'allergène

Dessert à boire lacté chocolat (milkshake au chocolat)*
Lait, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergène

Donut's*
Lait, Gluten, Œuf
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	



Du 15 au 19 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Acras de morue*
Poisson, Gluten
Betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pâté de volaille et cornichon
Moutarde

Salade de pâtes perle thon et carotte*
Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites

Salade de lentilles aux carottes et maïs
Moutarde, Sulfites

Concombres façon tzatziki
Lait
Melon charentais*
Pas d'allergène

Salade coleslaw (carottes, chou blanc)
Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf
Salade de tomates et maïs en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Pizza reine (tomate, volaille, mozzarella, olives)
Gluten, Œuf, Lait

Steak haché de bœuf
Lait

Aiguillettes de poulet sauce façon orientale
Pas d'allergène

Lasagnes aux légumes du sud (béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, ratatouille)
Gluten, Lait

Beignets de calamar
Gluten, Mollusques
Sauce tartare
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Haricots verts à l'ail
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, Sulfites

Riz
Pas d'allergène
Chutney de courgettes
Sulfites

Brie*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Montcadi croûte noire
Lait
Yaourt nature sucré*
Lait

Coulommiers
Lait

Yaourt aromatisé à la framboise*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Gouda*
Lait
Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Cocktail de fruits au sirop*
Pas d'allergènes
Fruit de saison
Pas d'allergènes

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

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

Eclair au chocolat*
Gluten, Œuf, Lait, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergènes

Dessert lacté gélifié saveur chocolat*
Lait
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.



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	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	

Du 22 au 26 Juin 2026

Fête foraine

LUNDI

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf
Crêpe à l'emmental*
Gluten, Œuf, Lait

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde
Salade de coquillettes, tomates cerises marinées et basilic*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

MERCREDI

Carottes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

JEUDI

Duo de melon et pastèque
Pas d'allergène

VENDREDI

Salade de tomates et concombres en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Courgettes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce pomme curry crème
Gluten, Moutarde, Céleri, Lait

Escalope de porc/dinde sauce champignons et crème
Lait

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

Hot dog de volaille et sauce ketchup
Gluten, Œuf, Lait

Pâtes coquillettes sauce saumon, crème et aneth
Gluten, Poisson, Lait, Sulfites

Semoule
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène
Brocolis persillés
Pas d'allergène

Frites
Pas d'allergène

Edam
Lait
Petit fromage blanc aux fruits*
Lait

Yaourt aromatisé
Lait
Camembert*
Lait

Mimolette
Lait

Yaourt nature sucré*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Cantal*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

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

Entremets flan saveur vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Pop corn sucré*
Pas d'allergènes
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 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	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de volaille et cornichon* Moutarde</p> <p>Rosette et cornichon (porc) Moutarde, Lait</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu* Lait, Gluten</p> <p>Taboulé Gluten</p>	<p>Salade de coquillettes, maïs et mimolette Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Concombres khira raïta* Lait</p> <p>Céleri râpé à la mayonnaise Céleri, Œuf, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Melon charentais* Pas d'allergène</p> <p>Salade de tomates au basilic Moutarde, Sulfites</p>
<p> Riz sauce chili au bœuf Pas d'allergène</p>	<p> Rôti de dinde sauce au thym Pas d'allergène</p>	<p>Quiche au saumon Gluten, Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites, Poisson</p>	<p>Jambon blanc Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental et sauce tomate Gluten, Lait, Œuf</p>
	<p>Printanière de légumes et pommes de terre Pas d'allergène</p>	<p>Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Petits pois Pas d'allergène</p>	<p>Pâtes macaronis Gluten</p> <p>Haricots verts à l'ail Pas d'allergène</p>
<p>Ossau Iraty* Lait</p> <p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait</p>	<p>Brie Lait</p>	<p>Fromage fondu Kiri Lait</p> <p>Petit fromage frais aux fruits* Lait</p>	<p>Tomme grise* Lait</p> <p>Yaourt nature sucré 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>Smoothie fraise banane* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake marbré au chocolat* Lait, Œuf, Soja, Gluten</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Petit pot de glace vanille fraise* Lait</p> <p>Fruit de saison 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		Œufs de poules élevées en plein air	
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée	
			Produit décongelé	
			Produit local	
				Issu du Commerce équitable