



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Galantine de volaille et cornichon Gluten, Moutarde, Soja	Crêpe à l'emmental Œuf, Gluten, Lait	Salade verte aux croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites, Gluten	Duo et melon et pastèque Pas d'allergène
Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella) Gluten, Œuf, Lait	Jambon blanc froid Pas d'allergène Jambon de dinde Pas d'allergène	Chili con carne (bœuf HVE) Pas d'allergène	Colin d'Alaska pané au riz soufflé Poisson, Gluten
	Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Coquillettes et sauce tomate Gluten Haricots verts persillé Pas d'allergène	Riz Pas d'allergène	Purée de pomme de terre Lait Petits pois mijotés Pas d'allergène
Fromage frais Saint Môret Lait	Yaourt nature sucré Lait	Petit fromage blanc aux fruits Lait	Camembert Lait	Comté Lait
Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Beignet aux pommes* Œuf, Gluten Fruit de saison Pas d'allergènes	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Entremets saveur vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergènes	Petit pot de glace saveur vanille 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 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 13 au 17 Juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i>	Férié	 Carottes râpées en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	 Salade de coquillettes, tomates et emmental <i>Gluten, Moutarde, Sulfites, Lait</i>	Melon charentais  <i>Pas d'allergène</i>
 Nuggets crispidor à l'emmental <i>Œuf, Lait, Gluten</i>		Rôti de dinde froid  <i>Pas d'allergène</i>	Pizza reine (tomate, dés de volaille, mozzarella et olives) <i>Gluten, Lait</i>	 Poisson blanc pané croustillant et ketchup <i>Gluten, Poisson</i>
Pâtes fusillis  <i>Gluten</i>		Salade de pommes de terre façon piémontaise à la volaille <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i>	 Brocolis persillés <i>Pas d'allergène</i>	Frites <i>Pas d'allergène</i>
Epinards à la béchamel  <i>Lait, Gluten</i>			Ratatouille  <i>Pas d'allergène</i>	
Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>		Brie <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré  <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>
 Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>		Fromage blanc et coulis et fruits rouges* <i>Lait</i> Fruit de saison  <i>Pas d'allergènes</i>	 Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Purée de pomme* <i>Pas d'allergènes</i> Fruit 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 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 20 au 24 Juillet 2026

Barbecue élémentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates  vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Feuilleté au fromage fondu Gluten, Lait	Salade de pâtes à la grecque (tomates,  poivrons, fromage de brebis, olives) Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites	Pastèque  Pas d'allergène	Œuf dur mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf
 Pâtes penne sauce bolognaise (bœuf HVE) Moutarde, Sulfites	 Sauté de dinde sauce blanquette Lait, Œuf	Beignets de calamar Gluten, Mollusques	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate Gluten, Soja	Pizza à la tomate, mozzarella et emmental  Gluten, Lait
	Riz  Pas d'allergène Courgettes à l'ail  Pas d'allergène	Purée de pomme de terre Lait Petits pois mijotés  Pas d'allergène	Semoule Gluten Carottes persillées  Pas d'allergène	Salade de  concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Camembert Lait	Yaourt aromatisé Lait	Cantal  Lait	Edam Lait	Petit fromage frais sucré Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Smoothie pomme banane framboise* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène 	Cake noix de coco pépites de chocolat* Œuf, Gluten, Lait, Soja 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 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 27 au 31 Juillet 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		 VENDREDI
Rillettes de thon et toast de pain de mie Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait, Poisson, Gluten		Salade verte et croûtons en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites		Acras de morue Gluten, Poisson		Concombres façon tzatziki Lait, Sulfites		Melon charentais Pas d'allergène
Cordon bleu et ketchup Gluten, Lait, Soja		Colin d'Alaska sauce estragon Gluten, Lait, Poisson		Aiguillettes de poulet sauce curry coco Moutarde		Macaronis semi-complets sauce au canard façon bolognaise Gluten		Lasagnes aux légumes du soleil (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental) Gluten, Lait
Pommes de terre quartier avec peau Pas d'allergène		Riz Pas d'allergène		Purée de patate douce et carotte Lait		Gouda Lait		Mimolette Lait
Haricots beurre persillés Pas d'allergène		Gratin de brocolis Lait, Gluten		Yaourt nature sucré Lait		Salade de fruits frais* Pas d'allergène		Petit pot de glace saveur vanille fraise* Lait
Petit fromage blanc aux fruits Lait		Bûchette lait de mélange Lait		Tarte clafoutis mangue coco* Lait, Gluten, Œuf		Purée pomme abricot Pas d'allergène		Fruit de saison Pas d'allergène
Fruits de saison au choix Pas d'allergène		Fromage blanc vanille spéculoos* Lait, 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 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
Melon jaune Pas d'allergène	Salade de pâtes et tomates et mimolettes Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten		Salade de lentilles en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade de concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Croissant au jambon de dinde Œuf, Gluten, Lait	Nuggets de blé Gluten	Sauté de dinde au caramel Sulfites	Colin d'Alaska pané au riz soufflé Poisson, Gluten
	Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Pâtes coquillettes et sauce tomate Gluten Courgettes persillées Pas d'allergène	Riz façon cantonnais (petits pois, œuf) Œuf	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Tomates provençales Gluten
Petit fromage frais sucré Lait	Yaourt aromatisé Lait	Tomme grise Lait	Coulommiers Lait	Pont l'Evêque Lait
Donut's* Gluten, Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Mousse au chocolat au lait* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Compote pomme pêche allégée en sucre* 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 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
Carottes râpées  vinaigrette au citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de tomates en vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pastèque  <i>Pas d'allergène</i>	 Salade verte et croûtons en vinaigrette <i>Sulfites, Moutarde, Gluten</i>	 Céleri râpé au fromage blanc aux herbes <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>
 Pâtes fusilli sauce façon carbonara aux lardons <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes de mouton et bœuf sauce à l'orientale <i>Gluten, Soja</i>	 Riz sauce chili à l' égrené végétal  <i>Pas d'allergène</i> 	Hot dog saucisse de volaille <i>Œuf, Gluten, Lait</i>	 Poisson blanc pané croustillant <i>Gluten, Poisson</i>
 Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille <i>Gluten, Lait</i>	Semoule <i>Gluten</i> Légumes tajine (<i>légumes couscous</i> , abricots secs, raisins secs, miel)  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Frites <i>Pas d'allergène</i>	Blé <i>Gluten</i> Ratatouille  <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i> 
Fruits de saison au  choix <i>Pas d'allergène</i>	Smoothie abricot pomme banane* <i>Pas d'allergène</i> Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Petit pot de glace vanille fraise* <i>Lait</i> Fruit de saison  <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au  choix <i>Pas d'allergène</i>	Cake au chocolat* <i>Gluten, Œuf, Lait</i> 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 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 17 au 21 Août 2026

Direction l'Italie



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de volaille et cornichon Moutarde	Barbecue pour tous	Salade de coquillettes thon et pesto rouge Moutarde, Sulfites, Poisson, Gluten	Crêpe à l'emmental Pas d'allergène	Melon charentais Pas d'allergène
Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte	Wings de poulet mexicain Gluten Saucisse de volaille façon chipolatas* Gluten, Lait Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote Moutarde, Sulfites Salade de concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites	 Pizza tomate emmental et mozzarella Lait, Gluten  Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites	 Rôti de dinde sauce tomate et organ Sulfites  Riz Pas d'allergène Carottes persillées Pas d'allergène	Beignet de calamar Gluten, Mollusques Ketchup Pas d'allergène Frites Pas d'allergène Courgettes à l'ail
Petit fromage blanc aux fruits Lait	Emmental Lait	Petit fromage frais sucré Lait	Camembert Lait	Cantal
Fromage blanc façon stracciatella* Lait, Gluten, Soja Fruit de saison	Salade de fruits frais Pas d'allergène	Cake ricotta et pépites de chocolat* Lait, Œuf, Gluten, Fruits à coque, Soja Fruit de saison	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Compote pomme pêche allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison



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 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

PN pour tous

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates au basilic en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade de pommes de terre, mimolette, cornichon et mayonnaise Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites	Concombres façon tzatziki Lait, Sulfites		Pastèque Pas d'allergène
 Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde	Croque-monsieur au jambon de dinde Gluten, Lait	Macaronis sauce bolognaise au bœuf Gluten		Nuggets crispidor à l'emmental Gluten, Œuf, Lait
Semoule Gluten Haricots verts persillés Pas d'allergène	 Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites			Purée de carotte Lait
Fromage fondu carré Lait	Tomme grise Lait	Yaourt nature sucré Lait		Gouda Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Petit pot de glace vanille chocolat* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène		Beignet aux pommes* 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 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	