



LUNDI

Soupe de légumes aux vermicelles*



Céleri, Gluten

Crêpe à l'emmental

Œuf, Gluten, Lait

MARDI

Salade verte vinaigrette aux agrumes

Moutarde, Sulfites

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes*

Moutarde, Sulfites

MERCREDI

Céleri rémoulade*

Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf

Salade d'endives aux croûtons vinaigrette aux agrumes

Moutarde, Sulfites, Gluten

JEUDI

Dresscode : bleu

Soupe au potiron et fromage fondu Vache qui rit

Lait



VENDREDI

Betteraves vinaigrette moutarde*

Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise et fromage blanc

Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf

Tajine marocain (semoule, tomate, carottes, patate douce, pois chiche)

Gluten, Moutarde



Emincé de bœuf sauce gardiane (tomate, orange, vinaigre balsamique)

Sulfites

Saucisse chipolatas

Pas d'allergène

Saucisse de volaille

Gluten, Lait



Escalope de dinde et sauce ketchup cuisinée

Pas d'allergène

Colin d'Alaska pané au riz soufflé et sauce fromagère à l'estragon (mayonnaise, crème, moutarde, fromage italien, estragon)

Poisson, Gluten / Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites

Haricots verts persillés

Pas d'allergène

Lentilles mijotées aux petits légumes

Céleri

Pâtes coquillettes

Lait

Riz

Pas d'allergène

Fromage petit moulé ail et fines herbes

Lait

Fromage fondu Croc'lait*

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Yaourt fermier nature au sucre de canne*

Lait

Fromage fondu Kiri*

Lait

Saint Paulin

Lait

Yaourt aromatisé*

Lait

Yaourt nature sucré

Lait

Emmental

Lait

Saint Nectaire*

Lait

Crème dessert saveur vanille*

Lait

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Lait



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Purée pomme carotte cannelle et sablé*

Pas d'allergène / Lait, Soja, Gluten

Fruit de saison

Pas d'allergène

Cake marbré au chocolat*

Lait, Soja, Œuf, Gluten

Fruit de saison

Pas d'allergène



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène



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 9 au 13 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes et tomate <i>Céleri</i> Salade verte aux croûtons et vinaigrette à la framboise* <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i>	 Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>) <i>Lait, Sulfites, Œuf, Moutarde</i> Soupe au chou –fleur* <i>Lait</i>	Férié	Pâté de volaille et cornichon <i>Lait</i> Saucisson à l’ail et cornichon (porc)* <i>Moutarde</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Lait, Gluten</i>  <i>Œuf dur</i> mayonnaise*  <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i>
 <i>Pennes</i> sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis <i>Gluten, Lait</i>	  Sauté de bœuf sauce barbecue <i>Moutarde, Sulfites</i>		 Emincé de dinde sauce curry <i>Moutarde</i>	Dés de saumon sauce coco citron vert <i>Gluten, Lait, Poisson, Sulfites</i>
	Frites <i>Pas d’allergène</i>		 Ecrasé de <i>carotte</i> et de pomme de terre <i>Lait</i>	Gratin de chou-fleur frais <i>Lait, Gluten</i>
Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i> Petit fromage frais sucré* <i>Lait</i>	Brie* <i>Lait</i> Tomme grise <i>Lait</i>		Fromage fondu Vache qui rit* <i>Lait</i> Fromage frais Saint Môret <i>Lait</i>	Edam* <i>Lait</i> Gouda <i>Lait</i>
 Fruits de saison au choix <i>Pas d’allergène</i>	 <i>Yaourt fermier aromatisé*</i>  <i>Lait</i> Yaourt brassé aux fruits <i>Lait</i>		 Fruits de saison au choix <i>Pas d’allergène</i>	Gaufre Bruxelloise*  Fruit de saison <i>Pas d’allergène</i>

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 16 au 20 Novembre 2026



Recette découverte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental* Œuf, Gluten, Lait Velouté butternut lait de coco Lait	Salade de coquillettes au thon et pesto rouge Gluten, Poisson Soupe de légumes aux pâtes alphabet* Gluten, Céleri	Chou blanc en vinaigrette Moutarde, Sulfites Céleri râpé sauce cocktail* Œuf, Céleri, Moutarde, Sulfites	Betteraves vinaigrette framboise, crème chèvre miel citron, noix Lait, Sulfites, Fruits à coque	Carottes râpées vinaigrette passion* Moutarde, Sulfites Tartine œuf ciboulette Lait, Œuf, Gluten
Merlu sauce butternut champignons crème Lait, Poisson	Jambon blanc Pas d'allergène	Emincé de bœuf sauce au romarin Pas d'allergène	Macaronis sauce façon bolognaise au canard Gluten	Parmentier aux lentilles et écrasé de potiron et de pomme de terre Lait
Riz Pas d'allergène	Petits pois carottes Pas d'allergène	Brocolis frais à la béchamel Gluten, Lait		Salade verte en vinaigrette Sulfites, Moutarde
Camembert* Lait Fromage fondu Croc lait Lait	Yaourt aromatisé Lait Yaourt fermier nature au sucre de canne* Lait	Emmental* Lait Fromage frais Saint Môret Lait	Montcadi croûte noire Lait Mimolette* Lait	Comté* Lait Saint Paulin Lait
Cocktail de fruits au sirop* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Riz au lait* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Purée de pomme et biscuit langue de chat* Pas d'allergène / Gluten Fruit de saison Pas d'allergène	Liégeois saveur chocolat* Lait, Soja Dessert lacté gélifié saveur vanille Lait

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 23 au 27 Novembre 2026

Semaine européenne de la réduction des déchets

LUNDI

Samoussas aux légumes

Gluten

Soupe au potiron*

Pas d'allergène



Pâtes fusilli sauce bolognaise au bœuf (bœuf)

Gluten

MARDI



Carottes râpées en vinaigrette*

Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise

Œuf, Moutarde, Lait, Sulfites



Œuf dur florentine

Gluten, Œuf, Lait

Pommes de terre vapeur

Pas d'allergène

Epinards

Pas d'allergène

Coulommiers*

Lait

Fromage petit moulé ail et fines herbes

Lait

Fromage blanc straciatella*

Gluten, Lait, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergène

MERCREDI

Chou rouge aux pommes vinaigrette framboise*

Moutarde, Sulfites

Salade d'endives vinaigrette framboise

Moutarde, Sulfites

Blanquette de veau

Œuf, Lait

Riz

Pas d'allergène

Camembert*

Lait

Bûchette lait de mélange

Lait

Purée pomme coing*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

JEUDI

Salade verte au maïs vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

Soupe de tomate aux vermicelles*

Gluten

Sauté de porc sauce à l'estragon

Lait

Sauté de dinde sauce à l'estragon

Lait

Carottes frais persillées

Pas d'allergène

Yaourt fermier aromatisé*

Lait

Yaourt nature sucré

Lait

Brownie mexicain (aux haricots rouges)*

Œuf, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergène

VENDREDI

Soupe à la courgette*

Lait

Galantine de volaille et cornichon

Gluten, Soja, Moutarde

Dés de colin d'Alaska

sauce basquaise

Poisson

Semoule

Gluten

Mimolette*

Lait

Fromage frais fraidou

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage fondu* Lait, Gluten Soupe de lentilles corail et lait de coco Lait	Macédoine mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait Soupe marocaine (tomate, pois chiche, lentilles céleri)* Céleri	Rillettes de saumon et toast de pain de mie Gluten, Lait, Moutarde, Œuf, Poisson, Sulfites Céleri rémoulade* Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf	Carottes râpées en vinaigrette* Moutarde, Sulfites Betteraves en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade verte et croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites Soupe de légumes* Céleri
Emincé de dinde sauce pomme curry crème Lait, Moutarde	Boeuf façon bourguignonne Gluten	Haché de veau et volaille au jus Pas d'allergène	Merlu sauce mafé (lait de coco, crème, cacahuète, paprika) Gluten, Lait, Poisson, Arachides, Sulfites	Pizza à la tomate, emmental et mozzarella Gluten, Lait
Haricots verts persillés Pas d'allergène	Frites Pas d'allergène	Ratatouille Pas d'allergène	Riz Pas d'allergène	Brocolis frais persillés Pas d'allergène
Petit fromage blanc aromatisé aux fruits* Lait Petit fromage frais sucré Lait	Yaourt fermier nature au sucre de canne* Lait Yaourt aromatisé Lait	Fromage fondu Vache qui rit* Lait Fromage frais fraidou Lait	Brie* Lait Fromage fondu Croc'lait Lait	Cantal* Lait Gouda Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Semoule au lait* Gluten, Lait, Œuf Fruit de saison Pas d'allergène	Purée de pomme et sablé* Pas d'allergène / Gluten, Lait, Soja Fruit de saison Pas d'allergène	Mousse au chocolat au lait* Lait Dessert lacté gélifié saveur vanille Lait



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 7 au 11 Décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe au brocoli et fromage fondu vache qui rit* Lait Samoussa aux légumes Gluten	Salade coleslaw (<i>carotte</i>, <i>chou blanc</i>) Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf Salade verte aux dés d'emmental en vinaigrette* Moutarde, Sulfites, Lait	Soupe à la tomate et vermicelles* Gluten Salade d'endives en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Céleri râpé sauce cocktail* Œuf, Moutarde, Sulfites Saucisson à l'ail et cornichon (porc) Moutarde	Chou rouge au maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites Crêpe à l'emmental* Gluten, Œuf, Lait
 Omelette sauce tomate Œuf, Lait	Sauté de porc sauce forestière Pas d'allergène Sauté de dinde sauce forestière Pas d'allergène	  Emincé de bœuf sauce barbecue Moutarde, Sulfites	 Rôti de dinde sauce saveur kebab Lait	 Pennes sauce façon bolognaise au thon Poisson, Gluten
Semoule aux petits légumes Gluten	Lentilles mijotées aux légumes Céleri	Blé Gluten	Riz Pas d'allergène Carottes persillées Pas d'allergène	
Fromage frais Saint-Môret Lait Fromage fondu Kiri* Lait	Yaourt fermier nature au sucre de canne* Lait Yaourt aromatisé Lait	Yaourt brassé aux fruits* Lait Yaourt nature sucré Lait	Camembert Lait Tomme grise* Lait	Emmental* Lait Mimolette Lait
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel* Lait Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Beignet chocolat noisette* Œuf, Gluten, Fruits à coques, Lait, Soja Fruit de saison Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc et crème de marron* Lait Fromage frais aux fruits Lait	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène

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 14 au 18 Décembre 2026



Repas de Fêtes

CÉLÉBRER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Œuf, Moutarde, Sulfites
Soupe à la carotte, curry et orange*
Lait, Moutarde

Feuilleté au fromage fondu
Lait, Gluten
Salade de coquillettes
vinaigrette pesto rouge*
Lait, Gluten, Moutarde, Sulfites

Bouillon de légumes aux vermicelles*
Gluten
Macédoine mayonnaise
Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf

Pain sudéois et tartinade
(haricots blancs, marrons)
Lait, Gluten

Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pavé fromager (pomme de terre, boulgour, comté, noisettes) et sauce tomate
Lait, Gluten, Fruits à coques

Sauté de bœuf sauce au thym
Gluten, Soja

Tartiflette
Lait, Gluten
Tartiflette au poulet
Lait, Gluten

Emincé de dinde sauce pain d'épices
Gluten, Lait

Poisson blanc meunière
Poisson, Gluten, Lait, Moutarde

Riz
Pas d'allergène

Petits pois
Pas d'allergène

Salade verte en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pommes de terre rösti étoile
Pas d'allergène
Poêlée de haricots verts
Pas d'allergène

Ecrasé de chou-fleur frais et pomme de terre
Lait

Yaourt fermier nature au sucre de canne*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Brie*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Saint Paulin*
Lait
Fromage fondu Kiri
Lait

Fromage mini Babybel
Lait

Gouda
Lait
Saint Nectaire*
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Dessert lacté à boire saveur vanille (milkshake vanille)*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Purée pomme myrtilles et sablé*
Pas d'allergène / Lait, Gluten, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergène

Sapin aux 2 chocolats*
Lait, Gluten, Œuf, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

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 21 au 25 Décembre 2026

Vacances scolaires

Repas de Noël

du centre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées en vinaigrette* Moutarde, Sulfites Soupe au potiron Pas d'allergènes	Salade de risettis aux légumes Moutarde, Sulfites, Gluten, Céleri Velouté de patate douce, lait de coco et curry* Moutarde	Salade d'endives en vinaigrette* Moutarde, Sulfites Chou rouge en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade verte et crumble aux graines de courge vinaigrette passion Moutarde, Sulfites, Gluten	
 Macaronis sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) Gluten	 Sauté de veau marengo Pas d'allergènes	 Colin d'Alaska sauce curry Gluten, Poisson, Moutarde, Lait	Hot dog saucisse de volaille et ketchup Gluten, Lait, Œuf	
	 Haricots verts persillés Pas d'allergènes	Brocolis frais et carottes au fromage frais Lait	Frites Pas d'allergènes	
Coulommiers* Lait Fromage fondu  Croc'lait Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Petit fromage frais sucré Lait	Saint Paulin* Lait Emmental Lait	Yaourt nature sucré  Lait	
Mousse au chocolat au lait* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Cake aux poires* Œuf, Gluten Fruit de saison Pas d'allergène	Salade de fruits* Pas d'allergènes Purée pomme coing Pas d'allergène	

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

