

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe au poiron* Pas d'allergène</p> <p>Macédoine mayonnaise Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</p> <p>Cordon bleu de volaille Gluten, Lait, Soja</p> <p>Sauce ketchup du chef Sulfites</p>	<p>Crêpe à l'emmental* Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</p> <p>Boulettes de bœuf sauce façon orientale Pas d'allergène</p> <p>Semoule Gluten</p> <p>Légumes couscous Moutarde</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Lait</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette passion Moutarde, Sulfites</p> <p>Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde</p> <p>Riz Pas d'allergène</p> <p>Brocolis Pas d'allergène</p> <p>Coulommiers Lait</p> <p>Smoothie pomme poire ananas* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc Céleri, Lait, Sulfites</p> <p>Bouillon de légumes aux vermicelles* Gluten</p> <p>Parmentier de pomme de terre, courge, champignons et lentilles, chapelure noisettes et ail Gluten, Moutarde, Sulfites, Céleri, Fruits à coque</p> <p>Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</p> <p>Cake au yaourt* Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Houmous de betterave rouge et chips de maïs* Lait</p> <p>Soupe aux légumes Céleri</p> <p>Filet de poisson meunière et quartier de citron Gluten, Lait, Poisson, Moutarde</p> <p>Gratin dauphinois Gluten, Lait</p> <p>Carottes vichy Pas d'allergène</p> <p>Cantal Lait</p> <p>Banane sauce chocolat* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>



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 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 total

**LUNDI**

Tartinade potiron,  
fromage frais et pain  
suédois  
Gluten, Lait

Œuf dur sauce  
formage blanc  
ciboulette\*  
Lait, Sulfites, Œuf

Raviolis au tofu  
gratinés à l'emmental  
Gluten, Lait, Céleri, Soja

**MARDI**

Soupe à la tomate et  
pâtes alphabet\*  
Gluten

Galantine de volaille et  
cornichon  
Moutarde, Soja, Gluten

Aiguillettes de poulet  
sauce champignons  
crème  
Lait

Riz aux petits légumes  
Pas d'allergène

Yaourt fermier nature  
au sucre de canne  
Lait

Fruits de saison au  
choix  
Pas d'allergène

Compote de pomme  
allégée en sucre\*  
Pas d'allergène

Fruit de saison  
Pas d'allergène

**MERCREDI**

Poireaux en vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Steak haché sauce  
paprika persil  
Lait

Purée de carotte  
Lait

Gouda  
Lait

Fromage blanc et  
brisures de spéculoos\*  
Lait, Gluten, Soja

Fruit de saison  
Pas d'allergènes

**JEUDI**

**Carnaval**

Salade d'agrumes  
(orange, pomejo)  
Moutarde, Sulfites

Hot dog ketchup  
(sauce de volaille)  
Œuf, Gluten, Lait

Frites  
Pas d'allergène

Salade laitue en  
vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Petit fromage frais sucré  
Lait

Brownie aux noix\*  
Lait, Œuf, Gluten, Soja, Fruits à  
coque

Fruit de saison  
Pas d'allergènes

**VENDREDI**

Betteraves rouges  
vinaigrette framboise  
Moutarde, Sulfites

Soupe au chou-fleur\*  
Lait

Coquillettes au  
saumon et à l'aneth  
Gluten, Poisson, Lait, Sulfites

Camembert  
Lait

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 maternelles.

Légende		Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Vin de boeuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		

**Du 10 au 14 Mars 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de sardine et céleri et toast de pain de mie <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Céleri, Poisson, Lait, Gluten</i>	Houmous de pois chiche et chips de maïs* <i>Lait</i> Macédoine mayonnaise et fromage blanc <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe lentilles corail lait <i>Lait</i>	Salade batavia et croûtons vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i> Céleri râpé sauce cocktail* <i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i>	Haricots blancs à la provençale (tomate, basilic, olive) en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i> Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i>
Crispidor à l'emmental et sauce ketchup du chef <i>Gluten, Lait, Œuf</i>	Jambon blanc <i>Pas d'allergène</i> Jambon de dinde <i>Pas d'allergène</i>	Rôti de dinde sauce moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâtes penne semi-complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) <i>Gluten</i>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Poisson, Gluten</i>
Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i> Ratatouille <i>Pas d'allergène</i>	Gnocchis <i>Gluten</i> Gratin de chou-fleur <i>Lait, Gluten</i>	Riz <i>Pas d'allergène</i> Haricots verts <i>Pas d'allergène</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i> Epinards <i>Pas d'allergène</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i> Tomme blanche <i>Lait</i>
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Fromage Petit moulu ail et fines herbes <i>Lait</i>	Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Pont l'Evêque <i>Lait</i>	Entremets saveur chocolat* <i>Lait</i> Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>
Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Smoothie pomme banane* <i>Pas d'allergène</i> Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Purée de pomme* <i>Pas d'allergène</i> Fruit de saison <i>Pas d'allergène</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 maternelles.

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

**Du 17 au 21 Mars 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles échalote en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe aux légumes <i>Céleri</i>	Brocolis en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade coleslaw* (carottes, chou blanc) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpe à l'emmental <i>Lait, Gluten, Œuf</i>
Betteraves rouges en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine œuf ciboulette* <i>Lait, Gluten, Œuf</i>	Aiguillettes de poulet sauce curry <i>Moutarde</i>	Salade iceberg et oignons frits en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe à la tomate et vermicelles* <i>Gluten</i>
Boulettes de mouton et bœuf sauce saveur kebab (fromage blanc, oignons, épices kebab, persil) <i>Gluten, Soja, Sulfites, Lait</i>	Tarte au fromage (mozzarella, emmental) <i>Lait, Gluten, Œuf</i>	Riz <i>Pas d'allergène</i>	Escalope de porc sauce barbecue <i>Gluten, Sulfites, Moutarde, Poisson</i>	Beignets de calamar <i>Gluten, Mollusque</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Salade laitue en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Petits pois mijotés <i>Pas d'allergène</i>	Escalope de dinde sauce barbecue <i>Gluten, Sulfites, Moutarde, Poisson</i>	Sauce ketchup du chef <i>Sulfites</i>
Légumes couscous <i>Gluten, Moutarde</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Frites <i>Pas d'allergène</i>	Pâtes macaroni <i>Gluten</i>
Camembert <i>Lait</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Compote pomme fraise allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i>	Courgettes à l'ail <i>Pas d'allergène</i>	Haricots beurre <i>Pas d'allergène</i>
Crème dessert saveur vanille* <i>Lait</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Montcadi croûte noire <i>Lait</i>
Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>			Cake au chocolat et noix* <i>Lait, Œuf, Gluten, Fruits à coque</i>	Fruits de saison au choix <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 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauçon à l'ail et cornichon <i>Moutarde</i></p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie*</p> <p><i>Œuf, Moutarde, Sulfites, Poisson, Gluten, Lait</i></p>	<p>Soupe de cresson Pas d'allergène</p> <p>Macédoine mayonnaise*</p> <p><i>Œuf, Moutarde, Sulfites, Lait</i></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc* <i>Céleri, Lait</i></p> <p>Salade batavia et croûtons vinaigrette passion <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Œuf dur mayonnaise* <i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Soupe aux haricots verts et tomate Pas d'allergène</p>
<p>Steak haché de bœuf au jus Pas d'allergène</p>	<p>Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate) <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Sauté de dinde sauce fikka massala <i>Lait</i></p>	<p>Colin d'Alaska sauce tomate, crème et paprika <i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>	<p>Lasagnes aux légumes du soleil (légumes, ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental) <i>Gluten, Lait</i></p>
<p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Salade laitue en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i></p> <p>Epinards au jus Pas d'allergène</p>	<p>Purée de panais <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i></p>
<p>Yaourt fermier aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Comté <i>Lait</i></p>	<p>Brie <i>Lait</i></p>	<p>Tomme blanche <i>Lait</i></p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>
<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Compote pomme banane allégée en sucre* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Dessert lacté saveur vanille à boire (milkshake vanille)* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Donut's sucré* <i>Lait, Gluten</i></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 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

**Du 31 Mars au 04 Avril 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de courgettes* Lait</p> <p>Salade de betteraves rouges en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Saucisse de Strasbourg / Saucisse de volaille type francfort Pas d'allergène</p> <p>Sauce ketchup du chef Pas d'allergène</p> <p>Frites Pas d'allergène</p> <p>Bouquetière de légumes Pas d'allergène</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</p> <p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Acras de morue* Poisson, Gluten</p> <p>Galanine de volaille et cornichon Gluten, Soja, Moutarde</p> <p>Rôti de veau sauce chasseur (champignons, oignons, cerfeuil, estragon) Pas d'allergène</p> <p>Mélange 5 céréales Gluten, Soja</p> <p>Brocolis persillés Pas d'allergène</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits Lait</p> <p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p> <p>Emincé de dinde sauce moutarde Sulfites, Lait, Moutarde</p> <p>Riz aux petits légumes Pas d'allergène</p> <p>Coulommiers Lait</p> <p>Mousse au chocolat au lait* Soja, Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Salade iceberg et oignons frites vinaigrette d'agrumes Gluten, Moutarde, Sulfites</p> <p>Soupe de chou-fleur à l'indienne* Moutarde, Lait</p> <p>Omelette sauce basquaise Œuf, Lait</p> <p>Gratin dauphinois Pas d'allergène</p> <p>Duo de haricots verts et beurre au persil Pas d'allergène</p> <p>Petit fromage frais sucré Lait</p> <p>Gâteau aux pommes* Gluten, Lait, Œuf</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Haricots blancs à la provençale (tomate, basilic, olive) en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p> <p>Houmous de carottes et chips de maïs* Lait</p> <p>Poisson blanc pané croustillant Poisson, Gluten</p> <p>Pâtes coquillettes Gluten</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p> <p>Gouda 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>

Produit français	Produit de la Mer Durable	Piat 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

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 maternelles.

