

Repas de printemps

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Férié		Salade de concombres en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Carottes râpées vinaigrette citron, miel, gingembre et curry <i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i>	
		Raviolis tofu basilic sauce tomate gratinés à l'emmental <i>Céleri, Gluten, Soja, Lait</i>	Aiguillettes de poulet sauce suprême (oignons, crème) <i>Lait</i>	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate basilic <i>Gluten, Soja</i>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Poisson, Gluten</i>
			Riz <i>Pas d'allergène</i>	Pâtes coquillettes semi-complètes <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
			Carottes au curry <i>Moutarde</i>	Emmental râpé <i>Lait</i>	Epinards branches en béchamel <i>Gluten, Lait</i>
			Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	LE REPAS DE PRINTEMPS	Comté <i>Lait</i>
	Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Clafoutis aux fraises* <i>Lait, Œuf, Gluten</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 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
	 Salade laitue et croûtons vinaigrette pesto rouge Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait, Œuf	Crêpe à l'emmental Œuf, Lait, Gluten		Galantine de volaille et cornichon Moutarde, Soja, Gluten
Steak haché de bœuf sauce 3 fromages (emmental, mozzarella, bleu) Lait, Gluten	Beignets sticks de mozzarella Gluten, Lait Sauce ketchup du chef Sulfites	 Rôti de porc/dinde au jus Pas d'allergène		Hoki sauce basquaise Poisson
Frites Pas d'allergène Chutney de courgettes Sulfites	Pâtes fusilli Gluten Brocolis persillés Pas d'allergène	Purée de céleri et de pomme de terre Lait, Céleri	Féried	Riz de Camargue Pas d'allergène Haricots verts au fromage ail et fines herbes Lait
Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait				
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Compote pomme abricot allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Entremets flan saveur chocolat* Lait 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 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

Salade de tomates 
vinaigrette
balsamique
Moutarde, Sulfites

Pâtes penne semi 
complets et sauce
bolognaise de bœuf
(bœuf HVE) 
Gluten

Dessert à boire lacté
saveur vanille*
(milkshake saveur vanille)
Lait

Fruit de saison 
Pas d'allergène

MARDI

Concombres façon 
tzatziki
Lait

Pizza à la tomate, 
mozzarella et emmental
Gluten, Lait

Carottes persillées 
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix 
Pas d'allergène

MERCREDI

Rôti de dinde sauce à
l'estragon 
Pas d'allergène

Pommes de terre
vapeur
Pas d'allergène

Petits pois 
Pas d'allergène

Cantal 
Lait

Fruits de saison au 
choix
Pas d'allergène

JEUDI

Férié

VENDREDI

Poisson blanc pané 
croustillant et sauce
tomate
Poisson, Gluten

Blé aux petits légumes 
Gluten

Petit fromage frais
sucré
Lait

Gâteau citron pavot*
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 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

Menu Londres

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw
 (carottes, chou blanc)
 Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Poisson blanc meunière
 Poisson, Gluten, Lait, Moutarde

Sauce tartare
 Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Pommes de terre quartier avec peau
 Pas d'allergène

Fromage blanc, coulis de fruits rouges et crumble sucré*
 Lait, Gluten, Fruits à coques

Fruit de saison
 Pas d'allergène

Sauté de dinde sauce façon orientale
 Pas d'allergène

Semoule
 Gluten

Légumes tajine (légumes, couscous, abricots secs, raisins secs, miel)
 Moutarde, Sulfites

Yaourt aromatisé
 Lait

Fruits de saison au choix
 Pas d'allergène

Salade de concombres, maïs et tomates en vinaigrette
 Moutarde, Sulfites

Saucisse chipolatas
 Pas d'allergène

Saucisse de volaille façon chipolatas
 Gluten, Lait

Pâtes macaronis
 Gluten

Epinards à la crème
 Lait

Mousse au chocolat au lait*
 Lait, Soja

Fruit de saison
 Pas d'allergène

Chili con carne (riz, bœuf)
 HVE, haricots rouges, tomate, carottes, poivrons, maïs
 Pas d'allergène

Petit fromage blanc aux fruits
 Lait

Tarte feuilletée aux pommes*
 Gluten

Fruit de saison
 Pas d'allergène

Tartine œuf ciboulette
 Œuf, Gluten, Lait

Lasagnes aux légumes du soleil (légumes, ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)
 Gluten, 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	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
Carottes râpées  vinaigrette passion Moutarde, Sulfites				Tomate mozzarella en vinaigrette  Moutarde, Sulfites, Lait
Boulettes de bœuf  sauce au thym Pas d'allergène	Sauté de porc/dinde au caramel  Sulfites	Nuggets de poulet et sauce tomate Gluten	Omelette sauce basquaise  Œuf, Lait	
Purée de pomme de terre Lait Haricots verts à l'ail  Pas d'allergène	Riz thaï semi complet  façon cantonnais (petits pois, œuf) Œuf	Mélange 5 céréales Gluten, Soja Ratatouille  Pas d'allergène	Gnocchis Gluten Brocolis au curry  Moutarde	Pâtes coquillettes et sauce au saumon, crème et aneth  Gluten, Poisson, Lait, Sulfites
	Yaourt nature sucré Lait	Coulommiers Lait	Comté  Lait	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fruits de saison au choix  Pas d'allergène	 Beignet à la framboise* Œuf, Gluten Fruit de saison  Pas d'allergène	Purée de pomme*  Pas d'allergène 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 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
	Salade batavia et croûtons en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i>		
Aiguillettes de poulet sauce kedjenou (tomate, aubergines, oignons, gingembre) <i>Sulfites</i>	 Steak haché de bœuf sauce échalote <i>Lait</i>	Penne semi complets sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise <i>Gluten</i>		
Semoule <i>Gluten</i>	Frites <i>Pas d'allergène</i>		Férié	Férié
Courgettes persillées <i>Pas d'allergène</i>	Haricots beurre à l'ail <i>Pas d'allergène</i>			
Yaourt fermier aromatisé <i>Lait</i>				
Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Fromage blanc façon stracciatella* <i>Lait, Gluten, Soja</i> Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Entremets flan saveur vanille <i>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 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



Recette végétale

LUNDI

Salade de pâtes farfalle, **tomate** et et mimolette en vinaigrette
Gluten, Moutarde, Sulfites

MARDI



Fajitas végétales sauce aux haricots rouges (haricots rouges, oignons, **carottes**, tomate, maïs, épices mexicaines), **salade laitiue** et sauce végétale (yaourt lait de coco, épices kebab, menthe)
Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

MERCREDI



Emincé de porc/dinde sauce barbecue
Gluten, Moutarde, Sulfites, Poisson

JEUDI

Salade de **concombres** en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

VENDREDI

Dés de colin d'Alaska
Lait, Poisson, Moutarde, Gluten

Cordon bleu
Lait, Gluten, Soja

Rôti de bœuf
Pas d'allergène

Gratin de **chou-fleur** et pomme de terre à la béchamel
Gluten, Lait

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja
Ratatouille
Pas d'allergène

Pâtes fusilli et sauce 3 fromages (**mozzarella**, **parmesan**, **bleu**)
Lait, Gluten
Epinards au jus
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène
Carottes persillées
Pas d'allergène

Cantal
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Fromage fondu Vache qui rit
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Crumble aux pommes (**pommes**, compote de pomme allégée en sucre)*
Gluten, Fruits à coque
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Gâteau financier à la farine de pois chiche*
Gluten, Fruits à coque
Fruit de saison
Pas d'allergène

Banane et sauce **chocolat***
Lait
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 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

Férié

Melon charentais 
 Pas d'allergène

Pâtes coquillettes et 
 sauce façon carbonara
 de volaille
 Gluten, Lait

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

Céleri râpé à la
 mayonnaise (céleri 
 rémoulade)
 Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf

Riz, cari de poulet 
 (émincé de poulet,
 tomates, oignons, épices
 colombo, curcuma,
 gingembre) et haricots
 rouges
 Moutarde, Sulfites

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

Œuf dur mayonnaise
 Moutarde, Sulfites, Œuf

Quiche aux pommes de 
 terre et camembert
 Lait, Œuf, Gluten

Salade batavia en 
 vinaigrette
 Moutarde, Sulfites

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

Beignets de poisson
 Gluten, Poisson, Soja
 Sauce tartare
 Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Purée de pomme de
 terre
 Lait
 Haricots verts à l'ail 
 Pas d'allergène

Brie
 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	 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



Fête de la musique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental Œuf, Gluten, Lait	Salade de coquillettes, tomate et emmental en vinaigrette Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites			« Chante les sardines » (Rillettes de sardines et céleri et chips de maïs) Lait, Sulfites, Céleri, Poisson, Moutarde, Œuf 
 Boulettes de lentilles et sarrasin Lait, Céleri, Gluten	Moussaka au bœuf (bœuf HVE) Gluten, Lait	Croque-monsieur au thon Poisson, Gluten, Lait	Sauté de porc/dinde sauce colombo  Moutarde	« Sur la plage abandonnée, coquillages et crustacés » (Beignets de calamar) Gluten, Mollusques  The ketchup song (Sauce ketchup du chef) Sulfites 
Semoule Gluten Légumes tajine (légumes couscous, abricots secs, raisins secs, miel) Moutarde, Sulfites	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Riz de Camargue  Pas d'allergène Courgettes persillées  Pas d'allergène	« Si c'est pas des nouilles j'en veux pas » (Pâtes fusilli) Gluten  « Rue des petits pois » (Petits pois mijotés) Pas d'allergène 
		Fromage frais sucré Lait	Pont l'Evêque  Lait	
Mousse au chocolat au lait* Lait, Soja Fruit de saison  Pas d'allergène	Fruits de saison au choix  Pas d'allergène	Fruits de saison au choix  Pas d'allergène	Clafoutis aux abricots* Lait, Œuf, Gluten Fruit de saison  Pas d'allergène	« La femme chocolat » (Muffin chocolat aux pépites de chocolat)* Lait, Soja, 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 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		Produit décongelé	
				



Repas de fin d'année



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomate mozzarella vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites, Lait	Pastèque Pas d'allergène	
Aiguillettes de poulet sauce provençale Pas d'allergène	Steak haché de bœuf sauce forestière Pas d'allergène	Rôti de porc/dinde sauce au romarin Pas d'allergène	Fish burger (colin d'Alaska pané, cheddar, sauce tartare) Lait, Œuf, Gluten, Poisson, Sésame, Moutarde, Sulfites	Chili sin carne (riz, , légumes égrenés végétaux, haricots rouges, carottes, tomate, poivrons, oignons) Pas d'allergène
Blé pilaf Haricots beurre persillés Pas d'allergène	Purée de carotte et pomme de terre Lait	Pâtes macaronis Gluten Gratin d'épinards Lait, Gluten	Frites Pas d'allergène Salade de tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites	
Petit fromage frais sucré Lait	Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait			Petit fromage blanc aux fruits Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Gaufre et sauce chocolat* Lait, Œuf, Gluten, Soja 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	Smoothie pomme fraise banane* 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 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>Pastèque </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Salade de pâtes farfalle, tomates et mimolette </p> <p>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</p>			<p>Melon charentais </p> <p>Pas d'allergène</p>
<p>Pâtes penne semi complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) </p> <p>Gluten</p>	<p>Quiche façon Lorraine aux dés de volaille</p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p>	<p>Colin d'Alaska sauce aux agrumes </p> <p>Lait, Poisson</p>	<p>Parmentier de volaille kebab à la purée de courgette et pomme de terre </p> <p>Lait, Gluten</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Gluten, Lait, Œuf</p> <p>Sauce barbecue</p> <p>Gluten, Soja, Sulfites</p>
	<p>Salade laitue en vinaigrette </p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Riz </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Tomates provençales </p> <p>Pas d'allergène</p>		<p>Pâtes coquillettes </p> <p>Gluten</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Pas d'allergène</p>
		<p>Comté </p> <p>Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Lait</p>	
<p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat*</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote de pomme allégée en sucre*</p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Cake au chocolat*</p> <p>Lait, Œuf, Gluten</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Petit pot de glace parfum vanille fraise*</p> <p>Lait, Œuf, Gluten</p> <p>Fruit de saison </p> <p>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

