














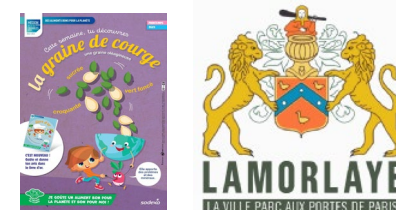


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe au potiron* Lait</p> <p>Macédoine en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Taboulé* Gluten</p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Salade verte et croûtons en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Betteraves rouges en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade coleslaw Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>	<p>Pâté de volaille* Pas d'allergène</p> <p>Soupe aux légumes Lait</p>
<p>Cordon bleu de dinde Gluten, Lait, Soja</p>	<p>Sauté de bœuf au thym Pas d'allergène</p>	<p>Parmentier de colin </p>	<p>Omelette sauce basquaise  Œuf, Lait</p>	<p>Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde</p>
<p>Blé Lait</p> <p>Ratatouille Pas d'allergène</p>	<p>Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, carottes) Pas d'allergène</p>	<p>d'Alaska à la carotte Gluten, Lait, Poisson</p>	<p>Riz Pas d'allergène</p> <p><b>Brocolis au curry</b>  Moutarde</p>	<p>Pâtes  Gluten</p> <p>Petits pois Pas d'allergène</p>
<p>Petit fromage frais aux fruits Lait</p>	<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Fromage frais Saint Môtet Lait</p>	<p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré  Lait</p>
<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Smoothie ananas passion* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake au yaourt*  Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Banane sauce chocolat* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé au fromage blanc <i>Céleri, Lait, Sulfites</i></p> <p>Œuf dur sauce cocktail* <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p>	<p>Soupe au chou-fleur <i>Lait</i></p> <p>Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade de pommes de terre aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Panais rémoulade aux pommes <i>Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</i></p> <p>Soupe à la tomate et vermicelles* <i>Gluten</i></p>	<p>Salade verte et <b>crumble aux graines de courge</b> en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p><b>MISSION RECETTES DURABLES</b></p>
<p>Pilons de poulet à l'estragon (<i>primaire</i>) <i>Lait</i></p> <p>Aiguillettes de poulet à l'estragon (<i>maternelle</i>) <i>Lait</i></p>	<p>Lasagnes aux légumes du Sud  <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Merguez au jus <i>Moutarde</i></p>	<p>Rôti de porc/dinde aux pruneaux <i>Sulfites</i></p>	<p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé ketchup <i>Gluten, Poisson</i></p> <p>Ketchup maison <i>Sulfites</i></p>
<p>Pommes vapeur <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Chutney de courgettes <i>Sulfites</i></p>		<p>Semoule <i>Gluten</i></p> <p>Légumes couscous <i>Céleri, Moutarde</i></p>	<p>Pâtes <i>Gluten</i> </p> <p>Haricots verts <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Purée de céleri <i>Lait</i></p>
<p>Fromage frais Petit Cotentin <i>Lait</i></p>	<p>Cantal AOP  <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Petit fromage frais sucré <i>Lait</i></p>	<p>Brie <i>Lait</i></p>
<p>Compote de pomme allégée en sucre* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Beignet à la framboise*  <i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Cake noix de coco et pépites de chocolat*  <i>Lait, Œuf, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Fromage blanc et brisures de spéculoos <i>Lait, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison* <i>Pas d'allergènes</i></p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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	Œuf de poules élevées en plein air	Nouvelle recette
Label Rouge	Marée fraîche	Décongelé	Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p> <p>Soupe lentilles corail lait de coco* <i>Lait</i></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu* <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Macédoine en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Acras de morue et sauce fromage blanc menthe <i>Poisson, Gluten / Lait, Sulfites</i></p>	<p>Betteraves rouges en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Houmous de pois chiche et chips de maïs <i>Lait</i></p>	<p>Soupe à la tomate et pâtes alphabet* <i>Gluten</i></p> <p>Chou chinois en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
<p> Pâtes et sauce  butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Filet de colin d'Alaska  sauce béchamel aux épices douces <i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>	<p>Rôti de dinde sauce diable (<i>oignons, moutarde</i>) <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Nuggets de poulet <i>Gluten</i></p>	<p>Sauté de bœuf sauce stroganoff (<i>crème, champignons, échalotes, tomate</i>) <i>Lait</i></p>
	<p>Riz <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Gratin de courgettes <i>Lait, Gluten</i></p>	<p>Blé aux petits légumes <i>Gluten</i></p>	<p>Frites <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Carottes à la crème <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Pommes vapeur <i>Pas d'allergène</i></p> <p>Haricots beurre <i>Pas d'allergène</i></p>
<p>Yaourt nature sucré  <i>Lait</i></p>	<p>Tomme blanche <i>Lait</i></p>	<p>Gouda <i>Lait</i></p>	<p>Fromage fondu carré <i>Lait</i></p>	<p>Fromage blanc sucré <i>Lait</i></p>
<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Liégeois saveur café* <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Cake aux myrtilles*  <i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i></p>	<p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison



**Du 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2024**

**Repas de Printemps**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Férié

Salade de pommes de terre à la ciboulette\*  
Moutarde, Sulfites  
Œuf dur mayonnaise  
Moutarde, Sulfites, Œuf

Rillettes de sardine à la tomate et toast de pain de mie  
Lait, Gluten, Œuf, Moutarde, Poisson, Sulfites



Salade verte et radis vinaigrette au miel  
Moutarde, Sulfites



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

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

Steak haché de bœuf sauce paprika et persil  
Lait

Escalope de dinde sauce barbecue  
Gluten, Soja, Sulfites

Poisson pané   
croustillant  
Gluten, Poisson

Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
Gluten, Lait

Pâtes   
Gluten  
Poêlée champêtre (haricots verts, champignons, aubergines)   
Pas d'allergène

Purée de pommes de terre  
Lait  
Ratatouille  
Pas d'allergène

Fromage frais fouetté Chanteneige   
Lait

Yaourt aromatisé  
Lait

Petit fromage frais sucré  
Lait

Saint Nectaire AOP

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

Fruit de saison  
Pas d'allergène

Clafoutis à la rhubarbe   
Œuf, Gluten, Lait

Fromage blanc et confiture d'abricot\*  
Lait

Fruit de saison  
Pas d'allergène


Fruit de saison au choix  
Pas d'allergène

Fruit de saison au choix  
Pas d'allergène













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de légumes aux vermicelles* Gluten, Lait</p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Saucisson à l'ail Pas d'allergène</p> <p>Pâté de volaille* Pas d'allergène</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Œuf, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Concombres en vinaigrette* Moutarde, Sulfites</p> <p>Taboulé Gluten</p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla* Pas d'allergène</p> <p>Salade verte et croûtons en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites</p>
<p>Aiguillettes de poulet au curry Moutarde, Lait</p>	<p>Rôti de veau au jus Pas d'allergène</p>	<p>Croque-monsieur au thon Gluten, Lait, Poisson</p>	<p>Saucisse chipolatas Pas d'allergène</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait</p>	<p>Nuggets à l'emmental crispidor Œuf, Gluten, Lait</p>
<p>Riz à l'indienne (riz, lentilles, petits légumes, épices tandoori) Céleri</p>	<p>Pommes de terre vapeur Pas d'allergène</p> <p>Haricots verts Pas d'allergène</p>	<p>Salade verte et vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Purée de carottes Lait</p>	<p>Gnocchis Gluten</p> <p>Brocolis Pas d'allergène</p>
<p>Coulommiers Lait</p>	<p>Fromage blanc sucré Lait</p>	<p>Saint Paulin Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré  Lait</p>	<p>Fromage Petit moulé ail et fines herbes Lait</p>
<p>Mousse au chocolat au lait* Lait, Soja</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Milkshake poire cassis* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Tarte aux griottes* Lait, Œuf, Gluten</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergène</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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	 Œuf de poules élevées en plein air	 Nouvelle recette	
 Label Rouge	 Marée fraîche	 Décongelé	 Fait maison	








La cuisine fait son cinéma

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Galantine de volaille et cornichons* <i>Moutarde, Soja, Gluten</i>	Carottes râpées en vinaigrette* <i>Moutarde, Sulfites</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Tartine au Maroilles : Bienvenue chez les Ch'tis <i>Gluten, Lait</i>	Céleri rémoulade* <i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i>
Salami et cornichon <i>Moutarde, Lait</i>	Macédoine mayonnaise <i>Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites</i>		Soupe au chou : La soupe aux choux <i>Céleri, Lait</i>	Brocolis mimosa en vinaigrette <i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i>
Merlu sauce citron <i>Céleri, Poisson, Gluten, Lait</i>	Omelette à l'emmental <i>Œuf, Lait</i>	Sauté de bœuf au caramel <i>Sulfites</i>	Spaghettis aux boulettes de bœuf : La Belle et le Clochard <i>Gluten / Soja</i>	Jambon blanc/Jambon de dinde <i>Pas d'allergène</i>
Riz <i>Pas d'allergène</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergène</i>	Ratatouille : Ratatouille <i>Pas d'allergène</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergène</i>
Haricots beurre <i>Pas d'allergène</i>	Sauce tomate <i>Pas d'allergène</i>	Courgettes <i>Pas d'allergène</i>		Carottes <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>	Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Pont l'Evêque
Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Compote pomme abricot allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Donut's : Les Simpsons <i>Gluten, Lait, Œuf</i>	Crème dessert saveur vanille* <i>Lait</i>
	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>		Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
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		Œuf de poules élevées en plein air		Nouvelle recette
	Label Rouge		Marée fraîche		Décongelé		Fait maison







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade verte et oignons frits en vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites	Concombres en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade de pommes de terre et tomate sauce ravigote Moutarde, Sulfites	Salade coleslaw Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait
Portion de colin  pané au riz soufflé Gluten, Poisson	Boulettes de mouton et bœuf à l'orientale Gluten, Soja	Rôti de veau sauce chasseur Pas d'allergène	Pané à l'emmental  Œuf, Gluten, Lait	Sauté de dinde sauce aigre douce Sulfites
Pâtes  Gluten Epinards à la crème Gluten, Lait	Mélange 5 céréales Gluten, Soja Légumes couscous Céleri, Moutarde	Purée de pomme de terre Lait Brocolis Pas d'allergènes	Blé Gluten Ratatouille Pas d'allergène	Riz Pas d'allergène Petits pois Pas d'allergène
Fromage frais Petit Cotentin Lait	Cantal  Lait	Petit fromage blanc aux fruits Lait	Yaourt nature sucré  Lait	Fromage frais Tartare Lait
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Banane et topping caramel* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruit de saison au choix Pas d'allergène	Smoothie pomme poire ananas* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergènes	Beignet parfum chocolat noisette*  Gluten, Lait, Œuf, Soja, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergènes













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
 100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
 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	 Œuf de poules élevées en plein air	 Nouvelle recette	
 Label Rouge	 Marée fraîche	 Décongelé	 Fait maison	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe à l'emmental Gluten, Œuf, Lait	Salade de tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Férié	Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Concombre façon tzatziki Lait
 Pâtes sauce tomate façon bolognaise à l'égrené végétal Lait, Gluten	 Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate) Gluten, Lait		Filet de colin d'Alaska sauce crème et champignons  Lait, Poisson, Sulfites	Sauté de bœuf sauce printanière (oignons, carottes, thym) Pas d'allergène
	Salade verte et vinaigrette Moutarde, Sulfites		Pommes de terre vapeur Pas d'allergène	Blé aux petits légumes Gluten
Fromage blanc sucré Lait	Fromage frais fouetté  Chanteneige Lait		Haricots verts Pas d'allergène	Yaourt aromatisé Lait
Fruit de saison au choix Pas d'allergènes	Compote pomme fraise allégée en sucre* Pas d'allergène			Ile flottante* Lait, Œuf
	Fruit de saison Pas d'allergènes		Fruit de saison Pas d'allergènes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
 100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
 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	 Œuf de poules élevées en plein air	 Nouvelle recette	
 Label Rouge	 Marée fraîche	 Décongelé	 Fait maison	

