



Du 3 au 7 Novembre 2025

 Journée de la
gentillesse

LUNDI

Salade façon piémontaise aux œufs
Moutarde, Sulfites, Oeuf, Lait
Soupe au brocoli*
Lait

Raviolis à la sauce tomate gratinés à l'emmental*
Gluten, Lait, Céleri, Oeuf

Yaourt aromatisé*
Lait
Tomme grise
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MARDI

Soupe à la carotte* AB
Lait
Salade d'agrumes (orange, pomelo) AB
Moutarde, Sulfites

Escalope de dinde sauce tomate
Pas d'allergène

Riz aux petits légumes AB
Pas d'allergène

Saint Paulin*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

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

MERCREDI



Steak haché sauce échalote
Lait

Blé
Gluten
Ratatouille AB
Pas d'allergène

Brie
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Soupe de légumes AB
Lait, Céleri
Galantine de volaille et cornichon*
Moutarde, Gluten, Soja



Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar
Gluten, Lait



Fromage fondu Vache qui rit* AB
Lait
Pont l'Evêque
Lait

Banane et sauce chocolat* AB
Lait, Soja
OU
Compote de pomme allégée en sucre
Pas d'allergène



VENDREDI

Crêpe à l'emmental*
Oeuf, Gluten, Lait
Soupe de courgettes au fromage frais
Lait



Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Gluten, Poisson



Purée de pomme de terre
Lait
Petits pois AB
Pas d'allergène

Petit fromage frais sucré*
Lait
Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Gâteau aux pommes*
Lait, Oeuf, Sulfites, Gluten
OU
Fruit de saison AB
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

Du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI

Soupe de **carottes**, céleri, **poireaux**, oignons, pommes de terre 
Lait, Céleri

Salade de pommes de terre à la mimolette*
Moutarde, Sulfites, Oeuf, Lait

Boulettes de mouton et bœuf sauce façon orientale
Gluten, Soja

Semoule 
Gluten
Légumes couscous (**carottes**, **courgettes**, **pois chiche**, 
navets, **poivrons**)
Moutarde

Ossau Iraty 
Lait
Yaourt nature sucré*
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

MARDI

Férié

MERCREDI

Céleri râpé sauce 
fromage blanc
ciboulette
Lait, Sulfites, Céleri, Moutarde

Nuggets de blé et 
ketchup
Gluten, Sulfites

Fusilli 
Gluten
Haricots verts persillés 
Pas d'allergène

Entremets flan saveur vanille*
Lait

OU
Fruit de saison 
Pas d'allergène

JEUDI

Soupe au potiron*
Lait
Betteraves rouges et maïs en vinaigrette 
Moutarde, Sulfites

Sauté de porc/dinde 
sauce curry
Moutarde

Riz pilaf 
Lait
Carottes vichy 
Pas d'allergène

Yaourt fermier nature au sucre de canne* 
Lait
Fromage fondu Croc'lait
Lait

Gâteau citron pavot*
Gluten, Oeuf, Sulfites
OU
Fruit de saison 
Pas d'allergène

VENDREDI

Carottes râpées en 
vinaigrette
Moutarde, Sulfites
Soupe de légumes racine*
Lait, Céleri

Poisson meunière et quartier de citron 
Gluten, Lait, Poisson, Moutarde

Gratin de pommes de terre façon dauphinois
Gluten, Lait
Brocolis 
Pas d'allergène

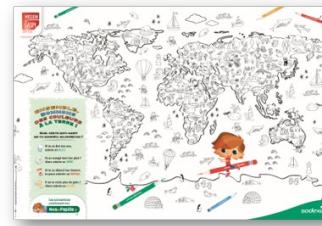
Petit fromage blanc aux fruits*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait


Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
 Issu de l'Agriculture Biologique	 Appellation d'origine contrôlée	 Oeufs 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 Novembre 2025
Semaine anti-gaspi

MISSION
ANTI
GASPI



LUNDI

Soupe potiron yaourt végétal coco
Pas d'allergène
Macédoine
mayonnaise et fromage blanc*
Œuf, Moutarde, Lait, Sulfites

Beignets de calamar et sauce ketchup
Poisson, Gluten

Gratin d'**épinards** et pommes de terre
Lait, Gluten

Gouda*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Fromage blanc cannelle crumble*
Lait, Fruits à coque, Gluten
OU
Fruit de saison
Pas d'allergène

MARDI

Soupe tomate et **carotte***
Pas d'allergène
Mousse de foie et cornichon
Gluten, Moutarde



Macaronis semi-complets
sauce canard, haricots blancs et tomate façon bolognaise
Gluten

Yaourt brassé à la vanille*
Lait
Coulommiers
Lait



Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Crêpe à l'emmental
Œuf, Gluten, Lait



Aiguillettes de poulet
sauce suprême
Lait

Pommes de terre persillées
Pas d'allergène
Jardinière de légumes
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Betteraves rouges et oignons frits en vinaigrette
Moutarde, Sulfites, Gluten
Soupe aux **champignons***
Lait

Cheeseburger
Lait, Gluten, Sésame



Frites et ketchup
Sulfites

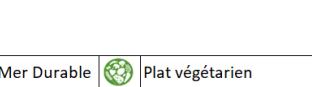


Brie*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait



Saint Paulin*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

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



Mousse au chocolat au lait*
Lait
OU
Fruit de saison
Pas d'allergène

VENDREDI

Carottes râpées en
vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Soupe au **chou-fleur**
Lait

Omelette à l'emmental
Lait, Œuf

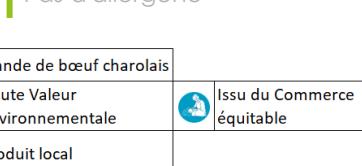


Blé
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergène

Saint Paulin*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait



Mousse au chocolat au lait*
Lait
OU
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	Issu du Commerce équitable
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local	

Du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI

Salade d'agrumes
(orange, pomelo) 
Moutarde, Sulfites
Soupe de légumes* 
Lait, Céleri

Boulettes de bœuf
sauce provençale
Soja

Riz 
Pas d'allergène
Carottes persillées 
Pas d'allergène

Mimolette*
Lait
Petit fromage frais
sucré
Lait

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

MARDI

Œuf dur mayonnaise* 
Moutarde, Sulfites, Œuf
Soupe de tomate aux
vermicelles
Gluten

Nuggets crispidor à 
l'emmental
Gluten, Œuf, Lait

Pommes de terre
vapeur
Pas d'allergène
Brocolis à la béchamel 
Lait, Gluten

Petit fromage blanc aux
fruits*
Lait
Bûchette lait de
mélange
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Saucisse chipolatas
Pas d'allergène
Saucisse de volaille
façon chipolatas
Gluten, Lait

Semoule 
Gluten
Légumes couscous
(carottes, courgettes, pois
chiche, navets, poivrons) 
Moutarde

Camembert 
Lait

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

JEUDI

Velouté de butternut au
lait de coco
Lait



Rôti de dinde sauce aux
marrons 
Lait

Purée de patate douce
Lait
Mélange de légumes
racine
Céleri

Petit fromage frais sucré*
Lait
Fromage fondu Vache
qui rit
Lait

Gâteau au potiron*
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites
OU
Fruit de saison 
Pas d'allergène

Thanksgiving



VENDREDI

Soupe de courgettes* 
Lait

Tarte à l'emmental et
mozzarella
Lait, Gluten, Œuf

Colin d'Alaska sauce 
nantua
Lait, Gluten, Poisson, Crustacés

Coquillettes 
Gluten
Fondue de poireaux 
Lait

Comté* 
Lait
Yaourt aromatisé
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

	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 1^{er} au 5 Décembre 2025

LUNDI

Rillettes de thon et toast de pain de mie*
Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Sulfites

Soupe au potiron
Lait

MARDI

Soupe de légumes aux pâtes alphabet*
Gluten, Céleri
Carottes râpées en vinaigrette au citron
Moutarde, Sulfites

MERCREDI

Tartinade avocat et chips de maïs
Lait

JEUDI

Soupe de carottes, céleri, poireaux, oignons, pommes de terre*
Lait, Céleri
Salade de pommes de terre, mimolette mayonnaise et cornichon
Lait, Moutarde, Sulfites, Oeuf

VENDREDI

Feuilleté au fromage fondu*
Gluten, Lait
Velouté de lentilles
Lait

Steak haché de bœuf
Pas d'allergène

Sauce barbecue
Gluten, Soja, Sulfites

Frites

Pas d'allergène

Haricots verts persillé
Pas d'allergène

Yaourt fermier aromatisé*
Lait
Fromage petit moulé ail et fines herbes
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate)
Gluten, Lait

Printanière de légumes
Pas d'allergène

Fromage frais Tartare*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Semoule au lait et caramel*
Gluten, Lait
ou
Fruit de saison
Pas d'allergène

Cordon bleu
Lait, Gluten, Soja

Pâtes penne
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergène

Merlu sauce mafé (lait de coco, crème, cacahuète, paprika)
Gluten, Lait, Poisson, Arachides, Sulfites

Riz pilaf
Lait

Epinards à la crème
Lait, Gluten

Fromage blanc sucré*
Lait
Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Cake au chocolat*
Lait, Gluten, Oeuf, Sulfites
ou
Fruit de saison
Pas d'allergène

Lasagnes aux légumes du soleil (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)
Gluten, Lait

Coulommiers*
Lait
Yaourt nature sucré
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



Du 8 au 12 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelo et sucre Pas d'allergène Soupe de légumes racine* Lait, Céleri	Soupe de brocolis Lait Samoussa aux légumes* Gluten, Soja	Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Céleri râpé à la mayonnaise (céleri rémoulade) Moutarde, Sulfites, Céleri, Oeuf Soupe de lentilles corail au lait de coco* Lait	Salade coleslaw* (carotte, chou blanc) Moutarde, Sulfites, Lait, Oeuf Soupe de haricots verts et tomate Lait
Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait	Sauté de veau sauce façon blanquette Lait, Gluten, Oeuf	Croque-monsieur/ Croque-monsieur au jambon de dinde Gluten, Lait	Emincé blé et pois sauce basquaise Gluten	Parmentier de colin d'Alaska et saumon à la purée de panais Poisson, Gluten, Lait
Lentilles mijotées aux petits légumes Céleri	Riz Pas d'allergène Petits pois Pas d'allergène	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Brocolis persillés Pas d'allergène	
Edam* Lait Yaourt nature sucré Lait	Yaourt aromatisé* Lait Tomme grise Lait		Saint Nectaire* Lait Petit fromage blanc aux fruits Lait	Fromage fondu Vache qui rit* Lait Petit fromage frais sucré Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait OU Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Entremets flan saveur caramel* Lait OU Fruit de saison Pas d'allergène	Purée de pomme carotte cannelle* Pas d'allergene OU Fruit de saison Pas d'allergène	Beignet aux pommes* Oeuf, Gluten OU 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



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

Du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon et toast de pain de mie Lait, Gluten, Oeuf, Poisson, Moutarde, Sulfites Velouté de patate douce, lait de coco et curry* Lait, Moutarde	Crêpe à l'emmental* Lait, Gluten, Oeuf Soupe de carotte au cumin Lait		Soupe au potiron et marrons Lait	Oeuf dur mayonnaise* Moutarde, Sulfites, Oeuf Soupe de légumes aux pâtes alphabet Gluten, Céleri
Tartiflette Lait, Gluten Tartiflette au poulet Lait, Gluten	Riz thaï sauce tomate, lentilles corail et égrené végétal Gluten, Soja	Macaronis sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE)	Sauté de dinde sauce aux légumes d'antan	Poisson blanc pané croustillant et sauce tomate Poisson, Gluten
Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites			Pom'pin Pas d'allergène Crumble de carottes et butternut Lait, Gluten	Semoule Gluten Jardinière de légumes Pas d'allergène
Yaourt nature sucré* Lait Yaourt aromatisé Lait	Saint Paulin* Lait Petit fromage frais sucré Lait	Tomme blanche Lait	Fromage frais Chanteneige* Lait Yaourt nature sucré Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Pont l'Evêque Lait
Cocktail de fruits au sirop* Pas d'allergène OU Fruit de saison Pas d'allergène	Fromage blanc vanille spéculoos* Lait, Gluten, Soja OU Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Bûche crème chocolatée, génoise, granola et copeaux de chocolat blanc* Lait, Gluten, Oeuf, Soja, Fruits à coque OU 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

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

Du 22 au 26 Décembre 2025
Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées en vinaigrette  Moutarde, Sulfites	Mousse de foie et toast de pain de mie*  Tarama et toast de pain de mie  		
Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre  	Sauté de porc/dinde sauce cantadou, agrumes et potiron 	Hot dog saucisse de volaille et ketchup   		
 Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Blé  Gluten Haricots verts persillés  Pas d'allergènes	Frites Pas d'allergènes		Nuggets de blé  
Cantal  				Pâtes coquillettes  Epinards à la  béchamel  
Compote de fruits allégée en sucre* Pas d'allergène OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel*  OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Brochettes de fruits et sauce chocolat   OU Fruit de saison  Pas d'allergène	Férié	Petit fromage frais sucré 
				Fruits de saison au choix 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 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