

Du 3 au 7 Novembre 2025

Journée de la gentillesse
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade façon piémontaise aux œufs <i>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</i> Soupe au brocoli* <i>Lait</i>	Soupe à la carotte* <i>Lait</i> Salade d'agrumes (orange, pomelo) <i>Moutarde, Sulfites</i>		Soupe de légumes <i>Lait, Céleri</i> Galantine de volaille et cornichon* <i>Moutarde, Gluten, Soja</i>	Crêpe à l'emmental* <i>Œuf, Gluten, Lait</i> Soupe de courgettes au fromage frais <i>Lait</i>
Raviolis à la sauce tomate gratinés à l'emmental <i>Gluten, Lait, Céleri, Œuf</i>	Escalope de dinde <i>Pas d'allergène</i> Riz aux petits légumes <i>Pas d'allergène</i>	Steak haché sauce échalote <i>Lait</i> Blé <i>Gluten</i> Ratatouille <i>Pas d'allergène</i>	Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Gluten, Poisson</i> Purée de pomme de terre <i>Lait</i> Petits pois <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt aromatisé* <i>Lait</i> Tomme grise <i>Lait</i>	Saint Paulin* <i>Lait</i> Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit* <i>Lait</i> Pont l'Evêque <i>Lait</i>	Petit fromage frais sucré* <i>Lait</i> Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>
Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Crème dessert saveur vanille* <i>Lait</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Banane et sauce chocolat* <i>Lait, Soja</i> ou Compote de pomme allégée en sucre <i>Pas d'allergène</i>	Gâteau aux pommes* <i>Lait, Œuf, Sulfites, Gluten</i> ou 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	Issu du Commerce équitable
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Soupe de carottes, céleri, poireaux, oignons, pommes de terre </div> <div>Lait, Céleri</div> <div>Salade de pommes de terre à la mimolette*</div> <div>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</div>	Férié	<div>Céleri râpé sauce </div> <div>fromage blanc ciboulette</div> <div>Lait, Sulfites, Céleri, Moutarde</div>	<div>Soupe au potiron*</div> <div>Lait</div> <div>Betteraves rouges et maïs en vinaigrette </div> <div>Moutarde, Sulfites</div>	<div>Carottes râpées en vinaigrette </div> <div>Moutarde, Sulfites</div> <div>Soupe de légumes racine*</div> <div>Lait, Céleri</div>
<div>Boulettes de mouton et bœuf sauce façon orientale</div> <div>Gluten, Soja</div>		<div>Nuggets de blé et ketchup </div> <div>Gluten, Sulfites</div>	<div>Sauté de porc/dinde </div> <div>sauce curry</div> <div>Moutarde</div>	<div>Poisson meunière et quartier de citron </div> <div>Gluten, Lait, Poisson, Moutarde</div>
<div>Semoule </div> <div>Gluten</div> <div>Légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiche, navets, poivrons) </div> <div>Moutarde</div>		<div>Fusilli </div> <div>Gluten</div> <div>Haricots verts persillés </div> <div>Pas d'allergène</div>	<div>Riz pilaf </div> <div>Lait</div> <div>Carottes vichy </div> <div>Pas d'allergène</div>	<div>Gratin de pommes de terre façon dauphinois</div> <div>Gluten, Lait</div> <div>Brocolis </div> <div>Pas d'allergène</div>
<div>Ossau Iraty </div> <div>Lait</div> <div>Yaourt nature sucré*</div> <div>Lait</div>			<div>Yaourt fermier nature au sucre de canne* </div> <div>Lait</div> <div>Fromage fondu Croc'lait</div> <div>Lait</div>	<div>Petit fromage blanc aux fruits*</div> <div>Lait</div> <div>Yaourt nature sucré</div> <div>Lait</div>
<div></div> <div>Fruits de saison au choix</div> <div>Pas d'allergène</div>		<div>Entremets flan saveur vanille*</div> <div>Lait</div> <div>OU</div> <div>Fruit de saison </div> <div>Pas d'allergène</div>	<div>Gâteau citron pavot*</div> <div>Gluten, Œuf, Sulfites</div> <div>OU</div> <div>Fruit de saison </div> <div>Pas d'allergène</div>	<div></div> <div>Fruits de saison au choix</div> <div>Pas d'allergène</div>



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
				 Issu du Commerce équitable

Du 17 au 21 Novembre 2025

Semaine 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

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

Purée **pomme** pruneaux*
Pas d'allergène 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
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local
								Issu du Commerce équitable














Du 24 au 28 Novembre 2025

Thanksgiving
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'agrumes (orange, pomelo) Moutarde, Sulfites Soupe de légumes* Lait, Céleri	Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Sulfites, Œuf Soupe de tomate aux vermicelles Gluten		Velouté de butternut au lait de coco Lait	Soupe de courgettes* Lait Tarte à l'emmental et mozzarella Lait, Gluten, Œuf
Boulettes de bœuf sauce provençale Soja	Nuggets crispidor à l'emmental Gluten, Œuf, Lait	Saucisse chipolatas Pas d'allergène Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait	Rôti de dinde sauce aux marrons Lait	Colin d'Alaska sauce nantua Lait, Gluten, Poisson, Crustacés
Riz Pas d'allergène Carottes persillées Pas d'allergène	Pommes de terre vapeur Pas d'allergène Brocolis à la béchamel Lait, Gluten	Semoule Gluten Légumes couscous (carottes, courgettes, pois chiche, navets, poivrons) Moutarde	Purée de patate douce Lait Mélange de légumes racine Céleri	Coquillettes Gluten Fondue de poireaux Lait
Mimolette* Lait Petit fromage frais sucré Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Bûchette lait de mélange Lait	Camembert Lait	Petit fromage frais sucré* Lait Fromage fondu Vache qui rit Lait	Comté* Lait Yaourt aromatisé Lait
Crème dessert saveur vanille* Lait ou Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Crumble aux pommes* (pommes, compote de pomme allégée en sucre) Gluten, Fruits à coque ou Fruit de saison Pas d'allergène	Gâteau au potiron* Gluten, Lait, Œuf, Sulfites 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

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


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rillettes de thon et toast de pain de mie*</p> <p>Gluten, Lait, Moutarde, Œuf, Poisson, Sulfites</p> <p>Soupe au potiron</p> <p>Lait</p>	<p>Soupe de légumes aux pâtes alphabet*</p> <p>Gluten, Céleri</p> <p>Carottes râpées en vinaigrette au citron</p> <p>Moutarde, Sulfites</p>	<p>Tartinade avocat et chips de maïs</p> <p>Lait</p>	<p>Soupe de carottes, céleri, poireaux, oignons, pommes de terre*</p> <p>Lait, Céleri</p> <p>Salade de pommes de terre, mimolette mayonnaise et cornichon</p> <p>Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu*</p> <p>Gluten, Lait</p> <p>Velouté de lentilles</p> <p>Lait</p>
<p>Steak haché de bœuf</p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Sauce barbecue</p> <p>Gluten, Soja, Sulfites</p>	<p>Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate)</p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Lait, Gluten, Soja</p>	<p>Merlu sauce mafé (lait de coco, crème, cacahuète, paprika)</p> <p>Gluten, Lait, Poisson, Arachides, Sulfites</p>	<p>Lasagnes aux légumes du soleil (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)</p>
<p>Frites</p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Haricots verts persillé</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Pâtes penne</p> <p>Gluten</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Riz pilaf</p> <p>Lait</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Lait, Gluten</p>	
<p>Yaourt fermier aromatisé*</p> <p>Lait</p> <p>Fromage petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Lait</p>	<p>Fromage frais Tartare*</p> <p>Lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Lait</p>		<p>Fromage blanc sucré*</p> <p>Lait</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Coulommiers*</p> <p>Lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Lait</p>
<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Semoule au lait et caramel*</p> <p>Gluten, Lait</p> <p>ou</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, Gluten, Œuf, Sulfites</p> <p>ou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pas d'allergène</p>

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 8 au 12 Décembre 2025

Assiette découverte
















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



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



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
				 Issu du Commerce équitable

Du 22 au 26 Décembre 2025
Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Mousse de foie et toast de pain de mie* <i>Gluten</i> Tarama et toast de pain de mie <i>Gluten, Poisson</i>		
Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de porc/dinde sauce cantadou, agrumes et potiron <i>Lait</i>	Hot dog saucisse de volaille et ketchup <i>Gluten, Lait, Œuf</i>		Nuggets de blé <i>Gluten</i>
Salade batavia en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Blé <i>Gluten</i> Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes</i>	Frites <i>Pas d'allergènes</i>		Pâtes coquillettes <i>Gluten</i> Epinards à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Cantal <i>Lait</i>			Férié	Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>
Compote de fruits allégée en sucre* <i>Pas d'allergène</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel* <i>Lait</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>	Brochettes de fruits et sauce chocolat <i>Lait, Soja</i> ou Fruit de saison <i>Pas d'allergène</i>		Fruits de saison au choix <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 Issu de l'Agriculture Biologique Label Rouge	Produit de la Mer Durable Appellation d'origine contrôlée Indication Géographique Protégée	Plat végétarien Œufs de poules élevées en plein air Produit décongelé	Viande de bœuf charolais Haute Valeur Environnementale Produit local	Issu du Commerce équitable
---------	---	--	---	--	----------------------------