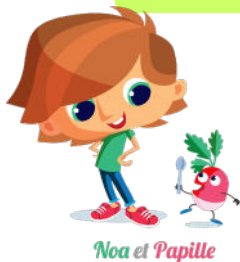


Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Maj : 16/09/25 : pas de repas le 18/09 (grève nationale)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				
Salade de pate Sauce cocktail Taboulé (semoule)	Melon Pastèque	Pizza au fromage		Salade verte Œuf dur
Nuggets emmental	Colin d'Alaska Sauce armoricaine	Steack haché de bœuf		Emincé de porc* Sauce paprika
Duo de carottes	Riz	Ratatouille		Pommes de terre quartiers avec peau
Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Beaufort Saint Paulin	Pont l'èveque Camembert		Fromage frais Chanteneige Fromage fondu vache qui rit
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix		Compote de pomme Compote pomme banane
Pain barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookie Fruit Sirop de fraise	Gaufrette vanille Petit fromage frais nature Jus de pomme		Gâteau fourré framboise Yaourt aromatisé Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Piat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Betterave Pois chiche	Salade verte noix Salade verte oignon frit	Courgettes râpées Salade texane(h.rouge, maïs)	Carottes râpées Chou rouge	Crêpe emmental
Dés de saumons Sauce citron	Colin pané riz soufflé	Samoussa de légumes	Emince de dinde Sauce aigre douce	Dauphinois courgette pomme de terre basilic
Haricots beurre	Semoule	Riz	Coquillette	
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature	Comte Beaufort	Fromage frais demi-sel Fromage frais croc lait	Chèvre Saint nectaire	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Crème dessert chocolat Crème dessert caramel		Fruit de saison au choix	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix				
Croissant Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain et pâte à tartiner Fruit Jus multifruit	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop grenadine	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Feuilleté au fromage Boulette de bœuf  Sauce façon pasticada Carotte Cantal   Pont l'évêque  Compote multi fruit Compote pomme abricot	Chou blanc  Cèleri rémoulade  Beignets de calamar Riz Fromage frais Rondele Fromage frais Sain Morêt  Gaufre chocolat	Haricots verts Pomme de terre ciboulette Nuggets de pois chiche  Brocolis et curry Fromage blanc fraise  Fromage blanc nature   Fruit de saison au choix	Lentille Betterave Saute de porc*  Purée de butternut Yaourt aromatisé  Yaourt sucré Ferme de Viltain Fruit de saison au choix 	Salade verte crouton  Poireaux  Sauce tomate lentille Façon bolognaise  Penne  Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille
Chouquette Fruit Jus d'ananas	Sablé Yaourt aromatisé Sirop menthe	Génoise chocolat Fruit Jus d'orange	Pain confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc frais sucré Sirop d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu anti-gaspi	Menu OVO – Lacto végétarien
Velouté patate douce orange	Panais rémoulade pomme Tomate	Macédoine Salade texane (haricot rouge maïs)	Pamplemousse Salade verte	Brocolis Chou-fleur
Escalope de dinde Sauce tomate	Sauce teriyaki aux légumes	Poulet rôti	Des de saumons Sauce citron	Enchiladas haricot rouge maïs légumes ratatouilles (courgette, poivron, aubergine, ail, oignon)
Boulgour	Riz	Duo de carotte	Haricots plats	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature
Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage fondu vache rit Fromage frais rondele	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nat	Beaufort Gouda	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis (Pomme)	Fruit de saison au choix	Cake crème de marron	Fruit de saison au choix
Gaufrette chocolat Yaourt nature sucré Sirop de grenadine	Pain chocolat Petit fromage frais fruité Jus multi fruit	Petit beurre Fruit Sirop de menthe	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de raisin	Pain Fromage a tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi Menu OVO – Lacto végétarien	Jeudi	Vendredi
NORMANDIE	HAUT-DE-FRANCE	AUVERGNE- RHÔNES-APLES	ÎLE-DE-FRANCE	NOUVELLE- AQUITAINE
Salade de pomme de terre crème ciboulette Betterave	Endives Chou blanc  	Soupe de lentilles au cumin	Carotte râpée  	Salade iceberg Macédoine
Filet de limande Sauce dieppoise 	Cuisse de poulet rôti  Sauce au maroilles	Quenelle nature Sauce tomate	Saute de bœuf Sauce forestière	Parmentier de canard, haricot blanc et purée de céleri
Confit de carottes en batônnnet	Frite	Riz et courgette 	Semoule 	Tomme grise Iraty   Confiture de cerise griotte 
Yaourt nature sucre  Yaourt aromatisé	Mimolette Emmental 	Fromage blanc et confiture de myrtille	Coulommiers   Edam	Gâteau basque et confiture de cerises noires
Quartier de pomme Topping caramel	Compote de pomme et cube de pomme saveur vanille	Fruit de saison aux choix 	Fromage blanc façon belle Hélène 	
Pain emmental Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multfruit	Sablé Fruit Sirop d'orange	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Brocolis Fond d'artichaut Vinaigrette chimichurri	Endive, crouton et noix Boulgour tomate poivron	Chou rouge Salade verte	Chou fleur Betteraves	Cake fromage (œuf, farine, emmental, mozzarella)
Nuggets emmental	Fricassé de poisson Sauce armoricaine	Sauce bolognaise végétal (égrené végétal, tomate, tomate, oignon)	Sauté de bœuf Sauce orientale	Cordon bleu
Lentilles	Gratin de chou-fleur	Spaghetti	Semoule	Haricots beurre
Camembert Cantal	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Coulommiers Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Pont l'évêque Comté
Fruit de saison au choix	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison	Compote tout fruit Compote pomme Allégée en sucre	Fruit de saison
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Sirop de menthe	Pain et pate a tartiner Yaourt aromatisé Jus multfruit	Gâteau fourré chocolat Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette vanille Fruit Sirop de fraise	Croissant Petit fromage frais sucré Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Betterave Salade texane (haricot rouge maïs) Colin d'Alaska pané riz soufflé Haricots verts Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature Fruit de saison au choix Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d 'ananas	Feuilleté au fromage fondu Curry de pois chiche et épinards Riz Gouda Edam Crème dessert saveur caramel Crème dessert chocolat Cookie Petit fromage blanc aux fruits Jus de raisin	Carottes râpées Panaïs rémoulade aux pommes Sauté d'agneau sauce navarin Purée de patate douce Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel Beignet framboise Sablé Compote Jus de pomme	Chou rouge Lentilles Vinaigrette framboise Parmentier à la provençale(purée de pomme de terre, courgette, poivron, tomate) Beaufort Fourme d'Ambe Cake au chocolat Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop d'orange	Haricot vert échalote Chou blanc Poisson meunière Coquille Brie Comté Fruit de saison au choix * Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 au 03 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelo  Omelette nature  Epinard béchamel  Fromage blanc sucré Fromage blanc nature Tarte normande 	Haricot vert échalote Salade texane(h.rouge maïs) Poisson meunière Coquillette  Brie Comté     Fruit de saison au choix	Férialé	Soupe de brocolis mascarpone Steak haché  Sauce Dijonnaise Riz  Livarot   Saint Paulin  <u>Flan chocolat</u> Flan vanille saveur caramel	Carotte râpé Salade verte  Parmentier a la provençal Coulommiers Emmental  Fruit de saison au choix (ananas) 
Gaufre chocolat Fruit Jus d'orange	génoise chocolat Petit fromage frais aux fruit Sirop de grenadine		Pain Emmental Jus de raisin	Croissant Yaourt nature Sirop de menthe

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



* Plat à base de porc.

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Feuilleté au fromage	Salade verte oignon frit Tomate  	Carotte sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw 	Betterave maïs Cèleri rémoulade 	Chou-fleur Concombre 
Colin pané riz soufflé 	Couscous végétarien 	Sauté de dinde  Sauce blanquette	Cordon bleu	Boulette de sarrasin lentille 
Haricot vert	Semoule	Riz 	Penne 	Purée de carotte
Cantal Gouda    	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 	Fromage frais demi-sel Fromage frais rondele 	Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Comté Brie 
Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison au choix  	Ile flottante	Gâteau aux pommes	Fruit de saison au choix  
Pain Emmental confiture Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange	Sablé Fruit Sirop d'orange	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Salade de pate Sauce cocktail Taboulé(semoule)	Melon Pastèque	Pizza au fromage	Salade verte Œuf dur	Brocolis Fond d'artichaud
Nuggets emmental	Colin d'Alaska Sauce armoricaine	Steack haché de bœuf	Emincé de porc* Sauce paprika	Sauce tomate lentille corail
Duo de carotte	Riz	Ratatouille	Pomme frite	Pate fusilli
Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Beaufort Saint Paulin	Pont l'èveque Camembert	Fromage frais Chanteneige Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé Ferme de Viltain
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Compote de pomme Compote pomme banane	Eclair chocolat
Pain barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookie Fruit Sirop de fraise	Gaufrette vanille Petit fromage frais nature Jus de pomme	Pain confiture Yaourt nature Sirop menthe	Gâteau fourré framboise Yaourt aromatisé Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Betterave Pois chiche	Salade verte noix Salade verte oignon frit	Courgettes râpées Salade texane(h.rouge, maïs)	Carottes râpées Chou rouge	Crêpe emmental
Dés de saumons Sauce citron	Colin pané riz soufflé	Samoussa de légumes	Emince de dinde Sauce aigre douce	Dauphinois courgette pomme de terre basilic
Haricots beurre	Semoule	Riz	Coquille	
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature	Comte Beaufort	Fromage frais demi-sel Fromage frais croc lait	Chèvre Saint nectaire	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruit de saison au choix	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison au choix
Croissant Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain et pâte à tartiner Fruit Jus multifruit	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop grenadine	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Feuilleté au fromage Boulette de bœuf  Sauce façon pasticada Carotte Cantal   Pont l'évêque  Compote multi fruit Compote pomme abricot	Chou blanc  Cèleri rémoulade  Beignets de calamar Riz Fromage frais Rondele Fromage frais Sain Morêt  Gaufre chocolat	Haricots verts Pomme de terre ciboulette Nuggets de pois chiche  Brocolis et curry Fromage blanc fraise  Fromage blanc nature  Fruit de saison au choix 	Lentille Betterave Saute de porc*  Purée de butternut Yaourt aromatisé  Yaourt sucré Ferme de Viltain Fruit de saison au choix 	Salade verte crouton  Poireaux  Sauce tomate lentille Façon bolognaise  Penne  Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille
Chouquette Fruit Jus d'ananas	Sablé Yaourt aromatisé Sirop menthe	Génoise chocolat Fruit Jus d'orange	Pain confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc frais sucré Sirop d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu anti-gaspi	Menu OVO – Lacto végétarien
Velouté patate douce orange	Panais rémoulade pomme Tomate 	Macédoine Salade texane (haricot rouge maïs)	Pamplemousse Salade verte 	Brocolis Chou-fleur
Escalope de dinde Sauce tomate 	Sauce teriyaki aux légumes 	Poulet rôti 	Des de saumons Sauce citron	Enchiladas haricot rouge maïs légumes ratatouilles (courgette, poivron, aubergine, ail, oignon) 
Boulgour 	Riz 	Duo de carotte	Haricots plats	Fromage blanc sucré 
Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Fromage fondu vache rit  Fromage frais rondele	Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nat 	Beaufort  Gouda 	Fromage blanc nature 
Fruit de saison au choix 	Compote de Marcoussis (Pomme) 	Fruit de saison au choix 	Cake crème de marron 	Fruit de saison au choix 
Gaufrette chocolat Yaourt nature sucré Sirop de grenadine	Pain chocolat Petit fromage frais fruité Jus multi fruit	Petit beurre Fruit Sirop de menthe	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de raisin	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi Menu OVO – Lacto végétarien	Jeudi	Vendredi
NORMANDIE	HAUT-DE-FRANCE	AUVERGNE- RHÔNES-APLES	ÎLE-DE-FRANCE	NOUVELLE- AQUITAINE
Salade de pomme de terre crème ciboulette Betterave	Endives Chou blanc  	Soupe de lentilles au cumin	Carotte râpée  Haricot beurre	Salade iceberg Macédoine
Filet de limande Sauce dieppoise 	Cuisse de poulet rôti  Sauce au maroilles	Quenelle nature Sauce tomate	Saute de bœuf Sauce forestière	Parmentier de canard, haricot blanc et purée de céleri
Confit de carottes en batônnnet	Frite	Riz et courgette 	Semoule 	Tomme grise Iraty  Confiture de cerise griotte 
Yaourt nature sucre  Yaourt aromatisé	Mimolette Emmental 	Fromage blanc et confiture de myrtille	Coulommiers  Edam 	Gâteau basque et confiture de cerises noires
Quartier de pomme Topping caramel	Compote de pomme et cube de pomme saveur vanille	Fruit de saison aux choix 	Fromage blanc façon belle Hélène 	
Pain emmental Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multfruit	Sablé Fruit Sirop d'orange	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Brocolis Fond d'artichaut Vinaigrette chimichurri Nuggets emmental Lentilles Camembert Cantal Fruit de saison au choix Madeleine Petit fromage frais aux fruits Sirop de menthe	Endive, crouton et noix Boulgour tomate poivron Fricassé de poisson Sauce armoricaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc sucré Fromage blanc nature Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir Pain et pate a tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruit	Chou rouge Salade verte Sauce bolognaise végétal (égrené végétal, tomate, tomate, oignon) Spaghetti Coulommiers Gouda Fruit de saison Gâteau fourré chocolat Compote de pomme Jus d'ananas	Chou fleur Betteraves Sauté de bœuf Sauce orientale Semoule Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Compote tout fruit Compote pomme Allégée en sucre Gaufrette vanille Fruit Sirop de fraise	Cake fromage (œuf, farine, emmental, mozzarella) Cordon bleu Haricots beurre Pont l'évêque Comté Fruit de saison Croissant Petit fromage frais sucré Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Betterave Salade texane (haricot rouge maïs) Colin d'Alaska pané riz soufflé Haricots verts Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature Fruit de saison au choix Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d 'ananas	Feuilleté au fromage fondu Curry de pois chiche et épinards Riz Gouda Edam Crème dessert saveur caramel Crème dessert chocolat Cookie Petit fromage blanc aux fruits Jus de raisin	Carottes râpées Panaïs rémoulade aux pommes Sauté d'agneau sauce navarin Purée de patate douce Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel Beignet framboise Sablé Compote Jus de pomme	Chou rouge Lentilles Vinaigrette framboise Parmentier à la provençale(purée de pomme de terre, courgette, poivron, tomate) Beaufort Fourme d'Ambe Cake au chocolat Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop d'orange	Haricot vert échalote Chou blanc Poisson meunière Coquillette Brie Comté Fruit de saison au choix * Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'origine contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien