

# Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Mercredi 29/04/2026	Jeudi 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026	Samedi 02/05/2026	Dimanche 03/05/2026
<b>E N T R É E S</b>						
Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre façon tzatziki <i>Lait</i>	Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Rillettes au saumon <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Croisillon béchamel et chou fleur <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Haricots beurre et échalotes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>  Terrine au lapin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P L A T S</b>						
Citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Petit salé aux lentilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de dinde LR sauce basquaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cuisse de canette VF sauce ananas miel épices <i>Moutarde, Sulfites</i>	Boulettes au mouton et boeuf sauce printanière <i>Gluten, Soja</i>	Sauté de boeuf VF façon carbonade flamande <i>Gluten, Sulfites</i>
Escalope de dinde panée <i>Oeufs, Gluten</i>						
<b>G A R N I T U R E S</b>						
Haricot beurre à la tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou fleur à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>		Haricots verts BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chutney de courgettes <i>Sulfites</i>	Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>	Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Penne BIO semi complètes <i>Gluten</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre rondelles BIO persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre noisette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>						
Edam <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Bûchette lait de mélange <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré BIO <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Bleu IND <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>
Fromage fondu Vache qui rit BIO <i>Lait</i>		Tomme noire <i>Lait</i>				
<b>D E S S E R T S</b>						
Compote pommes et abricots allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Petit pot de crème café <i>Oeufs, Lait, Sulfites</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte aux pêches <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
		Crème anglaise <i>Lait</i>				

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi  
04/05/2026

Mardi  
05/05/2026

Mercredi  
06/05/2026

Jeudi  
07/05/2026

Vendredi  
08/05/2026

Samedi  
09/05/2026

Dimanche  
10/05/2026

## ENTRÉES

Œuf dur mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Carottes BIO râpées  
vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Céleri rapé, fromage blanc  
au curry et raisins secs  
*Céleri, Lait, Moutarde*

Tarte poulet champignons  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Pêche au thon  
*Oeufs, Poissons, Moutarde,  
Sulfites*

Pizza au fromage  
(mozzarella et emmental)  
*Gluten, Lait*

Cornichon  
*Moutarde*

Rillettes de porc  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

## PLATS

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*

Lasagnes aux légumes du  
sud (courgettes BIO,  
emmental BIO)  
*Gluten, Lait*

Mijoté de boeuf façon Irish  
stew (carottes, navets, pdt)  
*Gluten, Lait, Sulfites*

Rognon de porc sauce  
madère  
*Sulfites*

Roti de veau LR sauce aux  
pruneaux  
*Sulfites*

Merlu PMD sauce mafé  
*Poissons, Gluten, Lait,  
Arachides, Sulfites*

Osso bocco de dinde à la  
napolitaine  
*Sulfites*

## GARNITURES

Pommes de terre  
persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Purée de pois cassés  
*Lait*

Gratin de pommes de terre  
façon Dauphinois  
*Gluten, Lait*

Julienne de légumes  
*Céleri*

Aubergines gratinées  
*Lait*

Haricots plats à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Riz BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Pommes de terre rondelles  
BIO persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Saint Paulin  
*Lait*

Saint-Nectaire AOP  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Munster  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Tomme noire  
*Lait*

Saint Paulin  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

Yaourt local BIO aromatisé  
à la fraise  
*Lait*

## DESSERTS

Entremets au caramel  
*Lait*

Crumble aux pommes  
*Gluten, Fruits à coque*

Tarte à la rhubarbe et aux  
pommes DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Crème dessert café  
*Lait*

Tarte clafoutis poire  
chocolat  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 11/05/2026	Mardi 12/05/2026	Mercredi 13/05/2026	Jeudi 14/05/2026	Vendredi 15/05/2026	Samedi 16/05/2026	Dimanche 17/05/2026
<b>ENTRÉES</b>						
Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Concombre mais et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	Quiche au thon <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Tomate antiboise <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Tarte méditerranéenne <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
		Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>				
<b>PLATS</b>						
Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Escalope de dinde LR sauce champignon crème <i>Lait</i>	Boudin blanc (volaille et porc) <i>Lait</i>	Lapin à la moutarde <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce oseille <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Rôti de boeuf sauce poivrade <i>Sulfites</i>	Parmentier au canard et purée de céleri <i>Céleri, Lait</i>
<b>GARNITURES</b>						
HARICOTS BLANC SAUCE TOMATE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	CAROTTES BIO PERSIL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Navets sautés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de chou-fleur et pommes de terre <i>Gluten, Lait</i>	Salade batavia fraîche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Pommes de terre boulangères au bouillon de volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
<b>PRODUITS LAITIERS</b>						
Fromage fondu Croc lait BIO <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré BIO <i>Lait</i>	Maroilles AOP <i>Lait</i>	Bleu IND <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
	Edam BIO <i>Lait</i>			Maroilles AOP <i>Lait</i>		
<b>DESSERTS</b>						
Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mousse au myrtille <i>Lait</i>	Cake aux raisins secs <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Poire façon belle hélène <i>Fruits à coque, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel <i>Lait</i>	Eclair parfum café DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
		Crème anglaise <i>Lait</i>				
<b>SAUCES</b>						
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>					

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 18/05/2026	Mardi 19/05/2026	Mercredi 20/05/2026	Jeudi 21/05/2026	Vendredi 22/05/2026	Samedi 23/05/2026	Dimanche 24/05/2026
<b>E N T R É E S</b>						
Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Acras de morue <i>Poissons, Gluten</i>	Friand au Cantal AOP <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive) <i>Lait</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>  Paté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>
<b>P L A T S</b>						
Cote de porc VF sauce au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne semi complet sauce bolognaise au boeuf VF <i>Gluten</i>	Des colin d'Alaska PMD à la portugaise <i>Poissons, Lait</i>	Gésiers de poulet confits et sauce échalote <i>Lait</i>	Moussaka végétarienne <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de porc LR sauce aux olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poulet rôti LR sauce estragon <i>Lait</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>						
Chutney de courgettes <i>Sulfites</i>			Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Légumes tajine <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Pommes de terre rondelles BIO persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Semoule BIO <i>Gluten</i>	Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>						
Bleu <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Bûchette lait de mélange <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Edam BIO <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>		
<b>D E S S E R T S</b>						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème légère aux speculoos <i>Gluten, Lait</i>	Flan pastei de nata DCG <i>Oeufs, Gluten</i>	Liégeois au chocolat <i>Lait</i>	Crème anglaise <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte flan pâtissier <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
<b>S A U C E S</b>						
				Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi  
25/05/2026

Mardi  
26/05/2026

Mercredi  
27/05/2026

Jeudi  
28/05/2026

Vendredi  
29/05/2026

Samedi  
30/05/2026

Dimanche  
31/05/2026

## ENTRÉES

Macédoine saumon PMD  
mayonnaise  
*Oeufs, Poissons, Lait,  
Moutarde, Sulfites*

Feuilleté roulé saucisse  
*Oeufs, Gluten, Moutarde,  
Sulfites*

Concombre façon tzatziki  
*Lait*

Céleri rémoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde,  
Sulfites*

Pâté pur volaille  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Taboulé  
*Gluten*

Tarte aux tomates et  
moutarde  
*Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Sauté de veau LR sauce  
blanquette  
*Oeufs, Lait*

Colin d'Alaska PMD pané  
*Poissons, Gluten*

Jambonneau sauce  
madère  
*Sulfites*

Aiguillettes de poulet VF  
sauce façon vallée d'auge  
*Lait*

Sauté de boeuf LR sauce  
thym  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Riz sauce tomate lentille  
corail égréné végétal  
*Gluten, Soja*

Rôti de dinde LR sauce  
maroilles  
*Lait*

## GARNITURES

Julienne de légumes  
*Céleri*

Pommes de terre  
persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Haricots plats cuisinés au  
maïs et chou fleur  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Purée courgettes  
*Lait*

CAROTTES BIO PERSIL  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Brocolis BIO persillés  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Riz BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Pommes de terre lamelles  
sautées  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Coquillettes BIO  
*Gluten*

Pommes de terre noisette  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Emmental  
*Lait*

Carré  
*Lait*

Saint Paulin  
*Lait*

Saint nectaire AOP  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Bleu IND  
*Lait*

Tomme grise  
*Lait*

Fromage fondu Vache qui  
rit BIO  
*Lait*

Saint Paulin  
*Lait*

Saint-Nectaire AOP  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

## DESSERTS

Tarte aux griottes  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Fromage blanc au miel et  
amandes  
*Fruits à coque, Lait*

Crème aux oeufs  
*Oeufs, Lait*

Clafoutis aux pêches et  
amande  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque,  
Lait*

Melon Charentais  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Pêche façon melba  
*Fruits à coque, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.