

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026	Samedi 06/06/2026	Dimanche 07/06/2026
ENTRÉES						
Salade de carottes BIO et courgettes BIO râpées façon coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre et harengs <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Tarte au fromages (emmental et mozzarella) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon blanc LR) <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pizza au fromage (mozzarella et emmental) <i>Gluten, Lait</i>	Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>
PLATS						
Paupiette de saumon sauce crème aneth <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Cervelas à l'alsacienne <i>Lait</i>	Saucisse fumée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomate farcie <i>Gluten, Lait</i>	Saumonette PMD sauce bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Escalope de dinde LR sauce curry <i>Moutarde</i>	Boeuf bourguignon <i>Gluten, Sulfites</i>
GARNITURES						
Cordiale légumes (carottes, champignons, haricots verts) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jardinière de légumes et flageolets <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée aux 3 légumes (carotte, navet, céleri) <i>Céleri, Lait</i>	Aubergine et son crumble <i>Gluten, Sulfites</i>	Julienne de légumes <i>Céleri</i>
Fusilli BIO <i>Gluten</i>	Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>				Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Céleri, Lait</i>
PRODUITS LAITIERS						
Brie <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Pont l'éveque AOP <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>
	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais Rondelé BIO <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>	Yaourt local BIO nature au sucre de canne <i>Lait</i>		
DESSERTS						
Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mousse fromage blanc coulis de fruits rouges <i>Lait</i>	Crème à l'amande, griottes <i>Oeufs, Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Entremets citron <i>Lait</i>	Abricotier (clafoutis aux abricots) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
SAUCES						
Sauce tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi
08/06/2026

Mardi
09/06/2026

Mercredi
10/06/2026

Jeudi
11/06/2026

Vendredi
12/06/2026

Samedi
13/06/2026

Dimanche
14/06/2026

ENTRÉES

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage de chèvre et oignons caramélisés
Gluten, Lait, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Champignons à la Grecque
Sulfites

Tomate BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pêche au thon
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Sauté de dinde LR sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Rôti de boeuf sauce chasseur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merguez, chipolatas et poitrine de porc
Lait

Merlu PMD sauce crème aux herbes
Poissons, Gluten, Lait

Boudin noir aux pommes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macaroni semi complet sauce façon bolognaise au canard
Gluten

Cuisse de canette VF sauce thym miel citron
Lait

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Courgettes BIO persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre à la muscade
Lait

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

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots blancs coco sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre grenaille rôtie au romarin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre noisette
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte accompagnement
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates provençales
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Camembert BIO
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

Gouda
Lait

Fromage fondu Croc lait BIO
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

Emmental
Lait

Munster
Lait

Camembert BIO
Lait

Gouda
Lait

DESSERTS

Crème dessert saveur vanille
Lait

Crumble, fraises et rhubarbe
Gluten, Fruits à coque, Lait


Coupé glacée café liégeois
Fruits à coque, Lait, Soja

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte au sucre
Oeufs, Gluten, Lait

Fromage blanc façon straciatella
Gluten, Lait, Soja

Tarte fine aux pommes
Oeufs, Gluten



Petit pot de crème café
Oeufs, Lait, Sulfites

S A U C E S

Ketchup

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Mayonnaise

Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Mercredi 17/06/2026	Jeudi 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026	Samedi 20/06/2026	Dimanche 21/06/2026
ENTRÉES						
Œuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Haricots beurre et échalotes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de cervelas à l'échalote et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tomate antiboise <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre khira raita <i>Lait, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i> Mousse de foie <i>Gluten</i>
PLATS						
Aiguillettes de poulet VF sauce façon orientale <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Parmentier au colin d'Alaska PMD et purée de pommes de terre <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Boulettes au mouton et boeuf sauce au thym <i>Gluten, Soja</i>	Saucisse fumée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de veau LR sauce poivrade <i>Sulfites</i>	Rôti de porc LR sauce épices colombo et lait de coco <i>Moutarde</i>	Poivron farci à la Perpignanaise <i>Oeufs, Fruits à coque, Sulfites</i>
GARNITURES						
Légumes tajine <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>	Salade batavia fraîche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poelée de navets, carottes et pommes de terre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes BIO provençales <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fusilli BIO <i>Gluten</i>	Brocolis BIO persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre façon Lyonnaise (jus aux oignons) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule BIO <i>Gluten</i>			Lentilles mijotées <i>Céleri</i>	Ratatouille à la niçoise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
PRODUITS LAITIERS						
Edam <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>	Fromage Petit moulé <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>
Edam BIO <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>		Mimolette <i>Lait</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i>		
DESSERTS						
Entremets pistache <i>Lait</i>	Crumble aux pommes banane mangue et coco <i>Gluten</i>	Melon Charentais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Panna cotta et coulis de fraise <i>Lait</i>	Mousse pâte à tartiner noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte clafoutis abricot <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
SAUCES						
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>					

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi
22/06/2026

Mardi
23/06/2026

Mercredi
24/06/2026

Jeudi
25/06/2026

Vendredi
26/06/2026

Samedi
27/06/2026

Dimanche
28/06/2026

ENTRÉES

Taboulé
Gluten

Betteraves BIO mimosa
vinaigrette
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Museau vinaigrette
Lait, Moutarde, Sulfites

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

PLATS

Rognon de porc sauce
madère
Sulfites

Crépinette de porc sauce
forestière
Sulfites

Filet de colin d'Alaska PMD
au citron persille
Poissons

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

Sauté de boeuf LR sauce
gardiane (orange ,tomate,
balsamique)
Sulfites

Cote de porc VF sauce
charcutiere
Gluten, Moutarde, Sulfites

Rôti de dinde LR sauce
moutarde
Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Purée de carottes
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Penne BIO semi complètes
Gluten

Salade batavia fraîche
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Frites
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Haricots blancs coco
sauce tomate
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Courgettes BIO à l'ail
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Tomates provençales
Gluten

Petits pois
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Julienne de légumes
Céleri

Gratin de pommes de terre
façon Dauphinois
Gluten, Lait

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

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Rondelé BIO
Lait

Gouda
Lait

Camembert
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

Pont l'éveque AOP
Lait

Tomme noire
Lait

Bleu IND
Lait

Gouda
Lait

Camembert
Lait

DESSERTS

Fromage blanc et brisures
d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Melon Charentais
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Liégeois au chocolat
Lait

Chou au café
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Pastèque
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Tarte aux griottes
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi
29/06/2026

Mardi
30/06/2026

Mercredi
01/07/2026

Jeudi
02/07/2026

Vendredi
03/07/2026

Samedi
04/07/2026

Dimanche
05/07/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Salade de pommes de terre et harengs
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Surimi mayonnaise
Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Concombre à la crème et persil
Lait, Sulfites

Salade strasbourgeoise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade aux gésiers, croûtons et vinaigrette au miel
Gluten, Moutarde, Sulfites

Saucisson à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Escalope de dinde LR sauce champignon crémée
Lait

Merlu PMD sauce basilic
Poissons, Gluten, Lait

Moussaka (boeuf VF)
Gluten, Lait

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne
Lait, Moutarde, Sulfites

Poulet roti LR sauce tomate origan
Sulfites

Tomate farcie
Gluten, Lait

Sauté de boeuf VF façon carbonnade flamande
Gluten, Sulfites

GARNITURES

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes BIO
Gluten

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

CAROTTES BIO PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade batavia fraîche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre à la muscade
Lait

PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP
Lait

Brie
Lait

Emmental
Lait

Tomme grise
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

Fromage fondu carré
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Cantal AOP
Lait

Camembert
Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Edam BIO
Lait

Yaourt local BIO nature au sucre de canne
Lait

DESSERTS

Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartelette bourdaloue
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Mousse fromage blanc coulis de fruits rouges
Lait

Melon Charentais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Far breton aux pruneaux
Oeufs, Gluten, Lait

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.