

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 31/08/2026	Mardi 01/09/2026	Mercredi 02/09/2026	Jeudi 03/09/2026	Vendredi 04/09/2026	Samedi 05/09/2026	Dimanche 06/09/2026
E N T R É E S						
Chou-fleur persil et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre et harengs <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon blanc LR) <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pain de mie <i>Gluten</i>
						Rillettes de canard <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S						
Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poulet rôti LR sauce basquaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Hachis parmentier au boeuf VF <i>Lait</i>	Rôti de porc VF sauce moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Paupiette de saumon sauce crème aneth <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Boudin blanc sauce suprême <i>Lait</i>	Langue de boeuf sauce piquante <i>Sulfites</i>
G A R N I T U R E S						
CAROTTES BIO PERSIL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne BIO semi complètes <i>Gluten</i>	Salade batavia fraîche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de carottes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de chou-fleur et pommes de terre <i>Gluten, Lait</i>
Lentilles mijotées <i>Céleri</i>			Pommes de terre rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Camembert <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit BIO <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Yaourt local BIO nature au sucre de canne <i>Lait</i>	Maroilles AOP <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Bleu IND <i>Lait</i>
Pointe de brie <i>Lait</i>		Mimolette <i>Lait</i>				
D E S S E R T S						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>		Cake au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Liégeois vanille caramel <i>Lait</i>	Tarte au sucre <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 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026	Samedi 12/09/2026	Dimanche 13/09/2026
E N T R É E S						
Concombre à la crème et persil <i>Lait, Sulfites</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Terrine forestière cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Friand au Cantal AOP <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Tomate antiboise <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Poireau aux herbes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i> Terrine au lapin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S						
Poisson blanc PMD meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Lasagnes aux légumes du sud (courgettes BIO, emmental BIO) <i>Gluten, Lait</i>	Aiguillettes de poulet VF sauce champignon crémée <i>Lait</i>	Bœuf braisé VF sauce pruneaux <i>Sulfites</i>	Sauté de porc LR sauce tomate origan <i>Sulfites</i>	Riz et chili con carne (boeuf VF) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Osso bocco de dinde à la napolitaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S						
Epinards BIO en branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Julienne de légumes <i>Céleri</i>	Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis en persillade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Aubergine et son crumble <i>Gluten, Sulfites</i>	
Pommes de terre persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée de pois cassés <i>Lait</i>	Tomates provençales <i>Gluten</i>	Fusilli BIO <i>Gluten</i>	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois <i>Gluten, Lait</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature BIO <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage frais Rondelé BIO <i>Lait</i>	Livarot AOP <i>Lait</i>
	Saint Paulin <i>Lait</i>	Edam BIO <i>Lait</i>		Camembert <i>Lait</i>		
D E S S E R T S						
Crème à l'amande, griottes <i>Oeufs, Lait</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Far breton aux pruneaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fromage blanc de campagne aux myrtilles <i>Lait</i>	Melon Charentais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte facon tatin <i>Gluten</i>
S A U C E S						
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>					

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026	Samedi 19/09/2026	Dimanche 20/09/2026
ENTRÉES						
Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pomme de terre et tomate sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tarte aux tomates et moutarde <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rave râpé <i>Céleri</i>	Surimi mayonnaise <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i> Paté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>
PLATS						
Filet de limande PMD sauce pomme curry crémée <i>Poissons, Lait, Moutarde</i>	Rôti de boeuf sauce échalote <i>Lait</i>	Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Echine de porc demi-sel VF au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de dinde LR sauce blanquette <i>Oeufs, Lait</i>	Parmentier colin d'Alaska saumon pacifique PMD et purée pomme de terre <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Paupiette de veau sauce forestière <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES						
Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Haricots beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Julienne de légumes <i>Céleri</i>	Haricots plats et flageolets <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	CAROTTES BIO PERSIL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou de Bruxelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Pommes de terre rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pdt vapeur lamelle <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre noisette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS						
Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i> Emmental <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i> Gouda <i>Lait</i>		Mimolette <i>Lait</i>
DESSERTS						
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Liégeois au chocolat <i>Lait</i>	Pêche façon melba <i>Fruits à coque, Lait</i>	Clafoutis aux poires <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Entremets au caramel <i>Lait</i>	Tarte flan pâtissier <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
SAUCES						
				Sauce au fromage blanc et ciboulette <i>Lait, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026	Samedi 26/09/2026	Dimanche 27/09/2026
E N T R É E S						
Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre façon tzatziki <i>Lait, Sulfites</i>	Croûtons <i>Gluten</i>	Mousse au canard et cornichon <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Feuilleté roulé saucisse <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Tomate et maïs <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte aux poireaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
		Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>				
P L A T S						
Sauté de boeuf LR sauce thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jambonneau sauce madère <i>Sulfites</i>	Merlu PMD sauce curry <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Cuisse de pintade, comptée d'oignons et raisins blonds <i>Sulfites</i>	Lasagnes au saumon PMD, chèvre et épinards <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Rôti de porc LR sauce aux pruneaux <i>Sulfites</i>	Chou farci <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S						
Ratatouille à la niçoise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macaroni BIO <i>Gluten</i>	Haricots verts BIO persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre façon Lyonnaise (jus aux oignons) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poireaux sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>		Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Emmental <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>	Bûchette lait de mélange <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Bleu IND <i>Lait</i>
Emmental <i>Lait</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>		Edam BIO <i>Lait</i>		
D E S S E R T S						
Mousse au myrtille <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Poire façon belle hélène <i>Fruits à coque, Lait</i>	Petit pot de crème café <i>Oeufs, Lait, Sulfites</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
S A U C E S						
		Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 28/09/2026	Mardi 29/09/2026	Mercredi 30/09/2026	Jeudi 01/10/2026	Vendredi 02/10/2026	Samedi 03/10/2026	Dimanche 04/10/2026
E N T R É E S						
Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	Salade de coquillettes BIO tomate et mimolette <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc, pomme BIO et noix <i>Fruits à coque</i>	Salade de pommes de terre et harengs <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Quiche petits pois et chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Pêche au thon <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>
	Saucisson à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>					
P L A T S						
Colin d'Alaska PMD à la sauce des îles <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Rougail saucisses <i>Sulfites</i>	Sauté de dinde LR sauce estragon <i>Lait</i>	Rognon de porc sauce madère <i>Sulfites</i>	Parmentier au boeuf VF, épeautre et purée de potiron <i>Gluten, Lait</i>	Penne semi complet BIO façon carbonara <i>Gluten, Lait</i>	Cassoulet <i>Gluten</i>
G A R N I T U R E S						
Purée de courgettes <i>Lait</i>	Carotte BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis BIO persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots beurre persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre quartier persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Brie <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré BIO <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>
		Gouda <i>Lait</i>		Fromage fondu Vache qui rit BIO <i>Lait</i>		
D E S S E R T S						
Mousse pâte à tartiner noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>	Tarte Alsacienne aux pommes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fromage blanc façon straciatella <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte clafoutis poire chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
S A U C E S						
			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.