

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Lundi
31/08/2026

Mardi
01/09/2026

Mercredi
02/09/2026

Jeudi
03/09/2026

Vendredi
04/09/2026



ENTRÉES

Betterave  vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Céleri sauce cocktail
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpes à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Penne semi complet sauce façon bolognaise à l'égréné végétal
Gluten

Fajitas au boeuf  aux haricots rouges, salade et sauce végétale
Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

Nuggets au poulet
Gluten

Nuggets de blé
Gluten

Jambon blanc 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

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

Purée de carottes
Lait

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu Vache qui rit 
Lait

Mimolette
Lait

Maroilles 
Lait

Yaourt local  nature au sucre de canne
Lait

DESSERTS

Compote pomme et pêche allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petit pot de glace vanille fraise
Lait

Cake au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Sauce ketchup
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Lundi
07/09/2026

Mardi
08/09/2026

Mercredi
09/09/2026

Jeudi
10/09/2026

Vendredi
11/09/2026



ENTRÉES

Concombre à la crème et persil
Lait, Sulfites

Carottes  râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Tomate concasse mais chip tortilla
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rillettes de thon
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Melon Charentais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Colin d'Alaska  pané
Poissons, Gluten

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

Aiguillettes de poulet  sauce
champignon crème
Lait

Boulette de sarrasin lentille légume
sauce tomate et origan
Céleri, Gluten, Lait

Riz et chili con carne (boeuf )
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de porc  sauce tomate
origan
Sulfites

GARNITURES

Epinards  en branches à la
béchamel
Gluten, Lait

Julienne de légumes
Céleri

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

POMMES VAPEUR PERSILLEES
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Semoule 
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Saint Paulin
Lait

Edam
Lait

Brie
Lait

Fromage frais Rondelé 
Lait

DESSERTS

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert saveur vanille
Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la pomme 
Oeufs, Gluten

Allergènes des menus - DÉJEUNER



Lundi
14/09/2026

Mardi
15/09/2026

Mercredi
16/09/2026

Jeudi
17/09/2026

Vendredi
18/09/2026

ENTRÉES

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Betterave vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade de pomme de terre et tomate sauce ravigote
Moutarde, Sulfites

Céleri rave râpé
Céleri

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

PLATS

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Rôti de boeuf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de dinde sauce blanquette
Oeufs, Lait

Parmentier colin d'Alaska saumon pacifique et purée pomme de terre
Poissons, Gluten, Lait

Saucisse végétale au pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Chou fleur à la béchamel
Gluten, Lait

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

Lentilles mijotées
Céleri

CAROTTES PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes
Gluten

Pommes de terre quartiers avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Pont l'évêque
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Tomme blanche
Lait

Gouda
Lait

Fromage fondu Croc lait
Lait

DESSERTS

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette
Fruits à coque, Lait, Soja

Cake aux poires
Oeufs, Gluten

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Sauce ketchup
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauce au fromage blanc et ciboulette
Lait, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Vendredi
25/09/2026



Lundi
21/09/2026

Mardi
22/09/2026

Mercredi
23/09/2026

Jeudi
24/09/2026

ENTRÉES

Carottes  râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Concombre façon tzatziki
Lait

Croûtons
Gluten

Chips de maïs, crème
fromagère fourme d'Ambert,
oignons confits et noix
Lait, Fruits à coque

Tomate et maïs
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Salade verte
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PLATS

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

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Merlu  sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Raviolis aux légumes 
Gluten

Nuggets au blé
Gluten

Rôti de porc  sauce aux
pruneaux
Sulfites

GARNITURES

Ratatouille
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pate perle duo courgettes et sauce
fromage frais ail fines herbes
Gluten, Lait

Haricots verts  persillés
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Gratin de pommes de terre façon
Dauphinois
Gluten, Lait

Riz 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Semoule 
Gluten

Petits pois
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Emmental
Lait

Petit fromage frais sucré
Lait

Fromage frais Tartare nature
Lait

Edam
Lait

Camembert 
Lait

Emmental  râpé
Lait

DESSERTS

Smoothie pomme et banane
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Mousse au chocolat au lait
Lait

Chouquette à la crème vanille 
Oeufs, Gluten, Lait

Banane 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Lundi
28/09/2026

Mardi
29/09/2026

Mercredi
30/09/2026

Jeudi
01/10/2026

Vendredi
02/10/2026



ENTRÉES

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Salade de coquillettes  tomate et
mimolette
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Soupe de tomate aux vermicelles
Gluten

Crêpes à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

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

PLATS

Dés de colin d'Alaska  à la sauce
des îles
Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Boulette de sarrasin lentille légume
sauce tomate
Céleri, Gluten, Lait

Sauté de dinde  sauce estragon
Lait

Parmentier au boeuf VF, épeautre
et purée de potiron
Gluten, Lait

Penne semi complet sc tomate
lentille haché végétal graine de
courge
Gluten, Soja

Rougail saucisses
Sulfites

GARNITURES

Julienne de légumes
Céleri

Carotte  à l'ail
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Brocolis  persillés
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Semoule 
Gluten

Riz 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

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

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Yaourt nature sucré 
Lait

Gouda
Lait

Fromage fondu Vache qui rit 
Lait

Cantal 
Lait

DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Lait

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

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

Gâteau aux haricots blancs et
poires
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

SAUCES

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Lundi
05/10/2026

Mardi
06/10/2026

Mercredi
07/10/2026

Jeudi
08/10/2026

Vendredi
09/10/2026



ENTRÉES

Betterave  vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade Coleslaw (carotte  chou blanc )
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Soupe de légumes racine
Céleri, Lait

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Concombre à la crème et persil
Lait, Sulfites

PLATS

Macaroni semi complet sauce
façon bolognaise canard haricots
blancs
Gluten

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes
Céleri, Gluten, Lait

Gratin aux pommes de terre,
volaille et fromage a tartiflette
Lait

Poisson blanc  pané croustillant
Poissons, Gluten

Sauté de porc  sauce cantadou
agrumes potiron
Lait

GARNITURES

Légumes tajine
Céleri, Moutarde, Sulfites

Salade verte
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

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

Chou-fleur au curry
Moutarde

Semoule 
Gluten

Riz 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

POMMES VAPEUR PERSILLEES
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Rondele 
Lait

Gouda
Lait

Coulommiers
Lait

Yaourt local  aromatisé à la fraise
Lait

Saint Paulin
Lait

DESSERTS

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Dessert lacté gélifié au chocolat
Lait

Crumble aux pommes
Gluten, Fruits à coque

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Tarte au flan 
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce ketchup
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Allergènes des menus - DÉJEUNER

Vendredi
16/10/2026



Lundi
12/10/2026

Mardi
13/10/2026

Mercredi
14/10/2026

Jeudi
15/10/2026

ENTRÉES

Carottes  râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pain bruschetta, mayonnaise pesto
rosso œuf
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Pain suédois
Gluten

Salade verte et croutons
Gluten

Chou-fleur  persil et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Rillettes de colin d'Alaska  et
haricots blanc
Poissons, Lait

PLATS

Riz sauce tomate lentille corail
égrené végétal
Gluten, Soja

Coquillettes semi complet sc 3
fromages parmesan mozza bleu et
cheddar
Gluten, Lait

Sauté de boeuf  sauce aux olives
liée à la chapelure
Gluten

Parmentier à la volaille kebab et
purée de carotte
Gluten, Lait

Fish burger (Colin alaska  pané,
cheddar et sauce tartare)
*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait,
Moutarde, Sésame, Sulfites*

Coquillettes semi-complètes 
façon carbonara
Gluten, Lait

GARNITURES

Butternut et champignons poêlés à
l'ail et au thym
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pommes de terre quartiers avec
peau
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Semoule 
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais St moret 
Lait

Saint-Nectaire 
Lait

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Yaourt nature sucré 
Lait

Camembert
Lait

DESSERTS

Compote de pomme et pain
d'épices
Gluten

Mousse au chocolat au lait
Lait

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Brioche perdue, compotée myrtille
et crumble
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

SAUCES

Vinaigrette crémeuse à la
ciboulette
Lait, Moutarde, Sulfites