Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026	Samedi 07/11/2026	Dimanche 08/11/2026
ENTRÉES						
Poireau aux herbes vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Friand au Cantal AOP *Oeufs, Gluten, Lait*	Carottes BIO râpées vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Quiche aux pommes de terre et maroilles *Oeufs, Gluten, Lait*	Museau vinaigrette *Lait, Moutarde, Sulfites*	Pommes de terre au thon et vinaigrette *Poissons, Moutarde, Sulfites*	Cornichon *Moutarde*
						Terrine au canard *Céleri, Oeufs, Gluten, Lait*
PLATS						
Saumonette PMD sauce à l'oseille *Poissons, Gluten, Lait*	Sauté de dinde LR sauce aux olives *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Penne sauce bolognaise au boeuf VF *Gluten*	Endives BIO au jambon LR *Gluten, Lait*	Rognon de porc sauce madère *Sulfites*	Poulet roti LR sauce aux pruneaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Paupiette de veau sauce marengo *Oeufs, Gluten, Lait*
GARNITURES						
Haricots verts persillés *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Légumes couscous *Céleri, Moutarde*		Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre lamelles sautées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois *Gluten, Lait*	Chou de Bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
Riz BIO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Semoule BIO *Gluten*			Purée de pommes de terre à la muscade *Lait*	Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre grenaille rôtie au romarin *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS						
Yaourt nature sucré BIO *Lait*	Saint Paulin *Lait*	Bûchette lait de mélange *Lait*	Mimolette *Lait*	Coulommiers *Lait*	Emmental *Lait*	Tomme grise *Lait*
	Saint Paulin *Lait*	Camembert *Lait*		Edam BIO *Lait*		
DESSERTS						
Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Petit pot de crème caramel *Oeufs, Lait*	Tiramisu classique *Oeufs, Gluten, Lait*	Crème légère aux speculoos *Gluten, Lait*	Compote tous fruits allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Mousse au café *Lait*	Tartelette au chocolat *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un Sourire dans ma cuisine par SODEXO

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026	Samedi 14/11/2026	Dimanche 15/11/2026
ENTRÉES	Salade Coleslaw (carotte BIO chou blanc BIO) *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*	Céleri rapé BIO *Céleri*	Cornichon *Moutarde* Terrine au lapin *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Betteraves BIO mimosa vinaigrette *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Tarte au fromages (emmental et mozzarella) *Oeufs, Gluten, Lait*	Champignons à la Grecque *Sulfites*	Fromage de tête et cornichon *Moutarde*
PLATS	Saucisse fumée *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Sauté de boeuf LR sauce curry *Moutarde*	Parmentier au canard et purée pommes de terre *Lait*	Choucroute garnie *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Colin d'Alaska PMD sauce basquaise *Poissons*	Cervelas à l'alsacienne *Lait*	Rôti de boeuf sauce poivrade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES	Lentilles BIO mijotées *Céleri*	Coquillettes BIO *Gluten* Fondue de poireaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Mâche *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Brocolis en persillade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Riz BIO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carotte BIO à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pommes de terre boulangères au bouillon de volaille *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de chou-fleur et pommes de terre *Gluten, Lait*
PRODUITS LAITIERS	Maroilles AOP *Lait*	Brie *Lait* Fromage frais St moret BIO *Lait*	Bleu IND *Lait*	Carré *Lait* Gouda *Lait*	Yaourt nature BIO *Lait*	Saint Paulin *Lait*	Montcadi croûte noire *Lait*
DESSERTS	Compote pomme allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Panna cotta au coulis de mangue *Lait*	Mille feuille vanille *Gluten, Lait*	Entremets pistache *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Crème dessert caramel *Lait*	Tarte flan pâtissier *Oeufs, Gluten, Lait*
SAUCES		Sauce au fromage blanc et ciboulette *Lait*	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*				

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un Sourire dans ma cuisine par SODEXO

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026	Samedi 21/11/2026	Dimanche 22/11/2026
ENTRÉES						
Surimi mayonnaise *Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon de dinde) *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Chou blanc, pomme BIO et noix *Fruits à coque*	Pâté de campagne et confit d'oignons *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Feuilleté roulé saucisse *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Carottes BIO râpées vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Brick de chèvre au miel et salade verte *Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites*
PLATS						
Macaroni semi complet sauce façon bolognaise canard haricots blancs *Gluten*	Paupiette de saumon sauce crème aneth *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja*	Bouchée à la reine (volaille) *Oeufs, Gluten, Lait*	Lapin sauce chasseur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Escalope de porc VF sauce barbecue *Moutarde, Sulfites*	Lasagne au boeuf VF *Gluten, Lait*	Potée au porc et legumes (chou vert, pomme de terre, panais, carotte) *Céleri*
GARNITURES						
	Chou de Bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Riz BIO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de potiron *Lait*	Frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte accompagnement *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	
	Pommes de terre persillées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*			Haricots beurre persillés *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		
				Pommes de terre rissolées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		
PRODUITS LAITIERS						
Gouda *Lait*	Fromage frais Petit louis *Lait*	Coulommiers *Lait*	Tomme grise *Lait*	Yaourt local BIO nature au sucre de canne *Lait*	Edam BIO *Lait*	Munster *Lait*
Gouda *Lait*		Mimolette *Lait*				
DESSERTS						
Mousse au chocolat *Lait*	Fromage blanc à la confiture de fraise *Lait*	Crème à l'amande, griottes *Oeufs, Lait*	Tartelette bourdaloue *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*	Salade de fruits épicée *Sulfites*	Sauce caramel *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Paris Brest DCG *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*
					Semoule au lait *Gluten, Lait*	
SAUCES						
					Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026	Samedi 28/11/2026	Dimanche 29/11/2026
ENTRÉES	Crêpes à l'emmental *Oeufs, Gluten, Lait*	Chou rouge aux pommes vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Œuf dur mayonnaise *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Feuilleté au fromage de chèvre et oignons caramélisés *Gluten, Lait, Sulfites*	Carotte rapée à l'orange *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cornichon *Moutarde* Pâté pur volaille *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Quiche au thon *Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*
PLATS	Hachis parmentier au boeuf VF *Lait*	Crépinette de porc sauce forestière *Sulfites*	Rôti de dinde issu LR sauce moutarde à l'ancienne *Lait, Moutarde, Sulfites*	Boudin noir aux pommes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Merlu PMD sauce citron et céleri *Céleri, Poissons, Gluten, Lait*	Sauté de porc LR sauce colombo *Moutarde*	Chou farci *Oeufs, Gluten, Lait*
GARNITURES	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	CAROTTES BIO PERSIL *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Coquillettes semi complète BIO *Gluten*	Julienne de légumes *Céleri* Lentilles mijotées *Céleri*		Ratatouille à la niçoise *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Riz BIO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Epinards BIO en branches à la béchamel *Gluten, Lait* Pommes de terre persillées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre façon Lyonnaise (jus aux oignons) *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Bûchette lait de mélange *Lait*	Cantal AOP *Lait* Cantal AOP *Lait*	Camembert BIO *Lait* Camembert BIO *Lait*	Saint Paulin *Lait*	Brie *Lait*	Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes *Lait*	Emmental *Lait*
DESSERTS	Petit pot de crème café *Oeufs, Lait, Sulfites*	Mousse fromage blanc coulis de fruits rouges *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Tarte flan pâtissier *Oeufs, Gluten, Lait*		Compote poires allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Eclair parfum café DCG *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
SAUCES	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*				Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*		

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un Sourire dans ma cuisine par SODEXO