

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026	Samedi 10/10/2026	Dimanche 11/10/2026
E N T R É E S						
Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade Coleslaw (carotte BIO chou blanc BIO) <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Surimi mayonnaise <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon de dinde) <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre à la crème et persil <i>Lait</i>	Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>
Pâté breton <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>						
P L A T S						
Macaroni semi complet sauce façon bolognaise canard haricots blancs <i>Gluten</i>	Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale <i>Gluten, Soja</i>	Gratin pomme de terre, lardons et fromage tartiflette <i>Gluten, Lait</i>	Boudin noir aux pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saumonette PMD sauce à l'oseille <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de porc LR sauce cantadou agrume potiron <i>Lait</i>	Cuisse de canette VF sauce thym miel citron <i>Lait</i>
Merguez <i>Lait</i>						
G A R N I T U R E S						
Légumes tajine <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>						
Semoule BIO <i>Gluten</i>						
Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>						
Courgettes BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
Chou-fleur au curry <i>Moutarde</i>						
Pommes de terre persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
Navets sautés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
Pommes de terre grenaille rôtie au romarin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>						
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Cantal AOP <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Yaourt local BIO aromatisé à la fraise <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>
Fromage frais Rondele BIO <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>				
D E S S E R T S						
Entremets au caramel <i>Lait</i>	Mousse fromage blanc coulis de fruits rouges <i>Lait</i>	Crumble aux pommes <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Panna cotta au coulis de mangue <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur café <i>Lait</i>	Tarte aux pêches <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026	Samedi 17/10/2026	Dimanche 18/10/2026
E N T R É E S						
Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pain suédois <i>Gluten</i>	Tarte aux poireaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	Chou-fleur BIO persil et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Museau vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>
		Rillettes de colin d'Alaska PMD et haricots blanc <i>Poissons, Lait</i>		Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
P L A T S						
Quenelles volaille sauce tomate <i>Oeufs, Gluten</i>	Cervelas à l'alsacienne <i>Lait</i>	Sauté de boeuf LR sauce aux olives liée à la chapelure <i>Gluten</i>	Poulet roti LR sauce moutarde ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Parmentier au colin d'Alaska PMD et purée de carotte <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Petit salé aux lentilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Langue de boeuf sauce piquante <i>Sulfites</i>
G A R N I T U R E S						
Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pois cassés <i>Lait</i>	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondue de chou vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre en cubes vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poelée de navets, carottes et pommes de terre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gratin de pommes de terre façon Dauphinois <i>Gluten, Lait</i>	Penne rigate BIO <i>Gluten</i>			
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Brie <i>Lait</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature BIO <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Bleu IND <i>Lait</i>
Fromage frais St moret BIO <i>Lait</i>		Edam BIO <i>Lait</i>				
D E S S E R T S						
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte au sucre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Crème légère aux speculoos <i>Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc de campagne aux myrtilles <i>Lait</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Tarte clafoutis mangue et noix de coco <i>Oeufs, Gluten, Lait</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 19/10/2026	Mardi 20/10/2026	Mercredi 21/10/2026	Jeudi 22/10/2026	Vendredi 23/10/2026	Samedi 24/10/2026	Dimanche 25/10/2026
ENTRÉES						
Poireau aux herbes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre à la crème et persil <i>Lait</i>	Quiche petits pois et chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade de cervelas à l'échalote et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Surimi mayonnaise <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Terrine forestière cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>
PLATS						
Aiguillettes de poulet VF sauce champignon crémée <i>Lait</i>	Crozi-Tartiflette aux lardons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Paupiette de saumon sauce crème aneth <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Rôti de boeuf sauce chasseur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lasagnes au chèvre et oignons caramélisés <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Cuisse de pintade VF sauce façon grand mère <i>Lait</i>
GARNITURES						
Brocolis BIO persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou de Bruxelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Flageolets <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Penne rigate BIO <i>Gluten</i>	Purée de pommes de terre <i>Lait</i>	Pommes de terre persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre boulangères au bouillon de volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS						
Yaourt nature sucré BIO <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage frais St moret BIO <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>
		Edam BIO <i>Lait</i>		Camembert <i>Lait</i>		
DESSERTS						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Crème à l'amande, griottes <i>Oeufs, Lait</i>	Petit pot de crème café <i>Oeufs, Lait, Sulfites</i>	Purée de pommes et coings <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Tarte fine aux pommes <i>Oeufs, Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes PAD et Ambroise Croizat - DÉJEUNER

Lundi 26/10/2026	Mardi 27/10/2026	Mercredi 28/10/2026	Jeudi 29/10/2026	Vendredi 30/10/2026	Samedi 31/10/2026	Dimanche 01/11/2026
E N T R É E S						
Salade de pommes de terre et harengs <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Feuilleté d'andouille et salade de mâche vinaigrette cidre <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeufs d'araignée (œufs durs mimosa aux olives) <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Champignons à la Grecque <i>Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>
						Paté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>
P L A T S						
Gésiers de poulet confits et sauce échalote <i>Lait</i>	Colin d'Alaska PMD sauce crémée aux herbes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Crêpinette de porc sauce forestière <i>Sulfites</i>	Cassoulet <i>Gluten</i>	Tajine de dinde (dinde LR) <i>Gluten</i>	Hachis parmentier au bœuf VF <i>Lait</i>	Rôti de porc VF sauce maroilles <i>Lait</i>
G A R N I T U R E S						
Purée de butternut <i>Lait</i>	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	CAROTTES BIO PERSIL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Semoule BIO <i>Gluten</i>	Salade verte accompagnement <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>
	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>				Pommes de terre grenaille rôtie au romarin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Bleu IND <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Saint Paulin <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>		
D E S S E R T S						
Entremets vanille <i>Lait</i>	Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade de fruits épicée <i>Sulfites</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Oeil ensanglanté (panna cotta coulis de fraise kiwi) <i>Lait</i>	Pot de fromage blanc battu, compotée de pruneaux <i>Lait</i>	Chou au café <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>
S A U C E S						
					Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.