



# MENU ATTAINVILLE



## SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson mariné</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes		Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



**SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026**

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de montagne </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p> <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade de montagne** : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta



S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 	Pâté forestier * 	Concombre vinaigrette	Taboulé 
Burger de veau	Rôti de porc au thym* 	Emincé de volaille basquaise	Ingrédients pour chili végétarien	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois 	(Egrené végétal)  	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Pont l'évêque 	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit 	Compote de pommes	Far breton aux poires "maison" 	Eclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		
S/V : Endives aux poires / Falafels en sauce	S/V : Omelette			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Chili végétarien :** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz


S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026**

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Quiche* </p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur orange maison </p> <p>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p> <p>S/V: Colombo de poisson (pc)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Colombo de veau :** Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Endives aux poires </p> <p>Paupiette de dinde à la crème</p> <p>Ebly</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Ingrédients pour couscous végétal </p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Couscous végétal** : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous  
**Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpées

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Pâté de campagne * </p> <p>Cubes de colin sauce nordique</p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Croc' lait</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade fantaisie</p>	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Bouloghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p><b>J'PEUX PAS</b></p> <p><b>J'AI CROZIFLETTE</b></p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Chantailou</p> <p>Banane</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Haricots verts niçois :** haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison












- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



### SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Sardine à la tomate	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde a la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière 
Gratin de salsifis 	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Petits suisses aux fruits 	Dessert à la noix de coco	Fromage blanc	Yaourt sucré 	Mimolette
Compote de pommes	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses maison	Palet breton 	Fruit 
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/P: Chou blanc à l'emmental		S/P : Friand au fromage
		S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		S/V : Friand au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit 	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

#### INFORMATIONS:

**Salade alsacienne** : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
**Mijoté de légumes d'hiver** : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre











- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



### SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc)  Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)    Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Duo de fleurette  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"   S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts  S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit  S/V : Poisson gratiné au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

#### INFORMATIONS:

**Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpées

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



**SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)**

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet a la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	Banane
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	
S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS :

**Salade parisienne** : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



**SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026**

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Œuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade radis et abricots secs </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Sardine beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paëlla poisson (PC)</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026**

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Yaourt aromatisé Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Betteraves vinaigrette au miel  Poisson pané Gratin d'épinards  Kiri Fruit	Salade de riz  Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"  S/V: Poisson aux olives	Concombre bulgare  Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit 	 Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement   <b>PRINTEMPS</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Concombre bulgare** : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



### SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne	Chou blanc à la japonaise
Rôti de dinde	Aiguillettes de blé et emmental	Bœuf façon moussaka (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Filet de hoki sauce crevettes
Boulghour au beurre	Gratin de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Haricots plats a la tomate	Semoule
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits	Mousse à la framboise maison	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat	S/V : Omelette	Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Sauté de poulet	
S/V : Nuggets de poisson				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

#### INFORMATIONS :

**Salade paysanne** : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil  
**Chou blanc à la japonaise** : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



**SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026**

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit 	Œuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Mousse au citron  S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (garniture) Bleu Crème dessert pop corn maison S/P : Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage	<p><b>MENU PÂQUES</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre Duo de carottes Croc' lait Liégeois vanille S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS :**

**Lasagnes à la provençale :** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

**Salade composée :** tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison











- \* Plat contenant du porc



## MENU ATTAINVILLE



**SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026**

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)   </p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au citron</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes 	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc