



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon 	Saucisson sec*	Carottes râpées	Concombres vinaigrette 
  Brandade de poisson (PC)	  Pâtes à la bolognaise (PC)	Cordon bleu	Rôti de dinde en sauce	Omelette
Coulommiers	Chantailou	Petits pois-carottes	Boulghour	Pommes vapeur
Fruit de saison 	Pâtisserie 	Tartare nature	Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
	 Mousse au chocolat		Madeleine 	Fruit de saison 
	S/V: Bolognaise au thon (PC)	S/P: Roulade de volaille S/V: Rillettes au thon / Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Ebly cocktail	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème	Tortis
Petit suisse aux fruits	Cantadou	Fromage blanc nature	Boursin nature	Carré de l'Est
Palet breton	Compote pommes-poires	Fruit de saison Far breton aux poires	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P: Sardine à l'huile S/V: Sardine à l'huile / Omelette	S/V: Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Ebly cocktail: ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

S/V: Sans viande S/P: Sans porc - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Salade Grecque
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Tartare nature	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Emmental
Gaufre	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané		S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

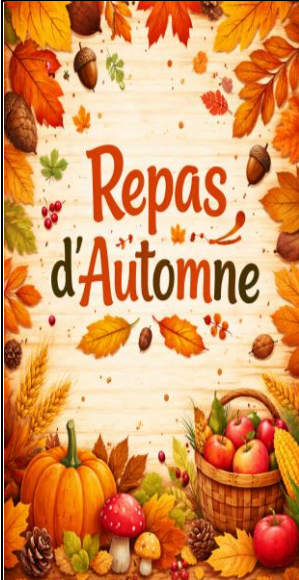
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette Cordon bleu Gratin de blettes Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème Fish and chips (PC) Edam Fruit de saison	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal Tarte au flan chocolat	 Repas d'Automne	Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Tartare nature Compote de pommes S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

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



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	 Chou blanc à la japonaise 
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Gratin d'épinards  	Haricots plats à la tomate 	Yaourt sucré	Gouda	Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Petit suisse nature 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 			Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté fromage / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 composée : Salade verte, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC: Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



SEMAINE 41- DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Pâté en croûte*
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Mimolette
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Banane	Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson		S/P : Pâté en croûte de volaille S/V: Salade verte / Parmentier de poisson (PC)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

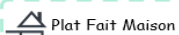
INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V: Pané fromager	S/V: Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- ★ Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC) Tomme blanche Fruit de saison S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Camembert Crème vanille	Choux rouge aux pommes Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé Banane	REPAS HALLOWEEN
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Surimi mayonnaise	Ouf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Filet de poulet pané	Arancini tomates mozzarella
Lentilles vertes	Macaroni	Légumes façon wok	Haricots verts	Gratin de butternut
Croc'Lait	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Flan vanille	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Cookie
S/V: Poisson pané	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	S/V : Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Salade Domino: Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Salade de pâtes au pesto		Concombres bulgare	Macédoine au thon
Rôti de porc au miel	Steak haché sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Pommes sautées	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		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

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

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



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Œuf dur mayonnaise	Duo de choux	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Boulettes d'agneau au curry
Jardinière de légumes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise	Brownies	Fruit de saison
S/V : Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  Sauté de veau façon blanquette  Tortis  Saint-Nectaire Fruit de saison  S/V: Bouchées de sarrasin	Pâté forestier* Aiguillettes de colin  aux céréales Gratin d'épinards  Gouda Liégeois au chocolat S/P : Pâté de volaille S/V: Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail* Chipolatas aux herbes*  Pommes rôstis Maroilles  Tarte au flan vanille  S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Salade de montagne / Poisson en sauce	Carottes râpées vinaigrette  Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Chanteneige Beignet au chocolat 	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde à l'estragon Petits pois-carottes  Camembert Compote pommes fraises  S/V : Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 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:

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



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Sardine à l'huile	Salade surprise	Choux rouges aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Vache Picon	Tomme blanche
Palat'bonneton	Fruit de saison	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Banane	Compote de pommes
	S/V: Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Petit salé aux lentilles* (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de courgettes	Saint-Paulin	Gratin Dauphinois	Pommes au four
Croisillon au pommes	Camembert	Ile flottante	Petit suisse aux fruits	Emmental
	Compote de pommes-abricots	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V: Aiguillettes de poisson panées	Banane	Madeleine
				S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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

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:

Salade fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saisons	Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

Salade coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

* Plat contenant du porc