



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal 		Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V : Poisson pané	Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire vanille		
		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:

Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné, les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
 Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison 	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé	Samos	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur orange 	Fruit de saison Liégeois vanille	Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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 :

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

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous 	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Omelette		<p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p> <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus multi fruits</p>		

 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Gratin de blettes pommes terre	Cocos mijotés	Carottes au beurre		Gratin d'épinards
Pont-l'évêque 	Edam	Gouda	Emmental	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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 de fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres
Sauce chasseur: Oignons et champignons

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

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

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>	Haricots verts niçois	Carottes râpées	Mortadelle de volaille
Poulet rôti		Chipolatas*	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Poêlée Victoria		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Yaourt sucré		Boursin	Fromage frais aromatisé	Chantailou
Fruit de saison		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		<p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p> <p>GOÛTER</p> <p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>		S/V : Friand au fromage

- 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:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pomelos	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Fromage ovale	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Palet breton	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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:

Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Carottes râpées 	Tarte aux poireaux 	Tomate vinaigrette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées 	 Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Gratin de courgettes	Petits pois
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt aux fruits mixés 
		 Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage
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 chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Petit suisse aux 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/P: Sans Porc S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre ^{AB} au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote ^{MSC}	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule ^{AB}	Pommes vapeur	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Yaourt sucré ^{AB}	
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise ^{AB}	Fruit de saison ^{AB}	Banane ^{AB}
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi 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 parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Sardine au beurre	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Ratatouille et pommes de terre	
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Coulommiers	Camembert
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote de pommes
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomates mozzarella	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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

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

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre ^{AB} bulgare	Pâté en crouste*	<p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Carottes au jus	Yaourt aromatisé ^{AB}	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Kiri ^{AB}	Fruit de saison ^{AB}	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule	Fruit de saison ^{AB}	Fruit de saison ^{AB}		Fruit de saison ^{AB}
	S/V : Spaghetti au thon	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Taboulé / Poisson aux olives		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Chou- fleur 	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers	Chaurce 	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
S/V : Poisson en sauce	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Nuggets de poisson	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées ^{AB}	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC) ^{AB}	Steak haché ^{AB} sauce cheddar 	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
	Coquillettes	Petit-pois ^{AB}		Haricots beurre
Saint Moret	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Buchette	Samos
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Rôti de bœuf S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		



INFORMATIONS:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Petits pois carottes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire		Yaourt sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		S/V : Terrine de légumes
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		



INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
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
- En souligné: Préconisations conforme au plan alimentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique
Riz	Ratatouille et pommes de terre		Chou fleur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Banane
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au pln alimentaire



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	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:

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire