



LUNDI 3

MARDI 4

MERCREDI 5

JEUDI 6

VENDREDI7

Macédoine mayonnaise

Croque monsieur au fromage

Saucisse de volaille

Sauté de bœuf bio au miel 🕸

🕏 Colin au four Colin mariné thym citron(1)

Normandin de veau aux olives

Purée de potimarron bio 🕸 et pommes de terre + beurre frais

Lentilles bio au jus

Gratin de Chou fleur bio AB

Frites + ketchup

Farfalles bio + emmental râpé

Fournols

Fromage frais aux AB fruits bio

🖳 Camembert bio 🕮



Fromage blanc nature bio

Compote pomme banane

Raisin noir bio

👮 Cake au citron

Crème dessert à la vanille

Banane bio AB

Barre bretonne

Fromage frais nature & sucre

Poire allongée

Pain Fromage à tartiner Compote pomme ananas

Fourrandise à la fraise

Lait écoresponsable

Pomme golden

Pain Confiture d'abricot Jus de pomme

Pain Chocolat Lait écoresponsable

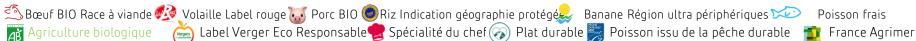
*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

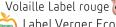
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"















OPY DU LEVAN

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE







LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13

Radis & beurre

VENDREDI 14

₱ Emincé de volaille bio Ai à la sauge

Blé bio pilaf Aš

Gouda bio AB

Sauté de veau sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, ail, oignons)

> Haricots verts bio AB Tortis bio AB

+ emmental râpé

Cantal AOC &C

Jambon blanc LR 🚧

Jambon de poulet

Œuf dur bio 🕸

Salade d'endives & emmental

Purée de pommes de terre

Epinards hachés bio **béchamel**

Orange bio AB

FERIE

Raisin blanc bio AB

Pain Pâte à tartiner Jus d'orange

Yaourt aux fruits bio As

Tarte aux poires

Madeleine Fromage frais aux fruits Poire ronde

Pain Confiture de fraise Pomme bicolore

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles (1) RET => Remise en température

Mini roulé chocolat

Lait écoresponsable

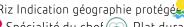
Compote pomme coing

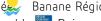
Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

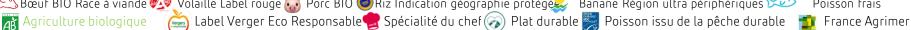




























LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20



Salade de mâche

🕏 Gâteau au fromage Tarte au fromage(1)

Riz IGP camarguais pilaf

Sauce bœuf carottes

Salade verte au bleu

Carottes râpées bio 🕸

sauté d'agneau sauce pain d'épices (crème, carottes, pain d'épices)

Filet de lieu noir & citron



durable

(bœuf, carottes, lentilles corail, ail, oignons, herbes de Provence) Saucisse de volaille

Lasagnes ricotta épinards

Semoule bio AB

Carottes vichy + heurre frais

Fromage frais aux fruits bio

🙎 Légumes pour potée (chou, carottes, poireaux, pommes de terre, navets)

Accompagnées de salade verte

Fromage blanc nature bio

Clémentine bio As

Poire allongée bio A

Flognarde pomme poire

Compote pomme ananas

Pompon au cacao

Lait écoresponsable

Banane

Gaufre au sucre Poire ronde

Pain Pavé 1/2 sel Pomme rouge

Madeleine Yaourt aromatisé Compote pomme pruneaux Fromage frais nature & sucre

Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable

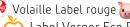
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles (1) RET => Remise en température

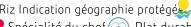
*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

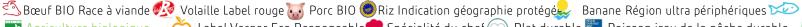
Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

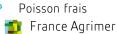
























LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27 LE JOUR DU 1894

VENDREDI 28

★ Emincé de volaille bio

sauce rougail (tomates, curcuma, ail, oignons, herbes de Provence)

Salade d'endives & emmental

Coquillettes bio + emmental râpé

🕏 Carottes râpées bio 🗗

Pizza au fromage

Riz IGP camarguais safrané



Sauté de bœuf façon carbonnade

(pain d'épices, carottes, cassonade, ail, oignons, thym, ciboulette)

À la carbonara de dinde

🕏 Gâteau d'œufs bio 🕸 sauce tomate

Dès de saumon sauce waterzoï

(crème, julienne de légumes, poireaux)

Carré de l'Est bio A

Frites

Fromage blanc nature bio

Petit pois bio A saveur soleil Blé bio pilaf & beurre frais

Purée de patate douce

Orange bio AB

Compote de pommes bio

Banane bio Ai

Flan au chocolat

Clémentine bio AB

Gaufre au sucre Lait écoresponsable Compote pomme fraise

Pain Fromage à tartiner Poire ronde

Moelleux cacao Yaourt aromatisé Jus d'orange

Moelleux au citron Fromage frais nature & sucre Pomme golden

Pain Barre de chocolat Lait écoresponsable

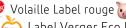
*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires * Aide UE à destination des écoles

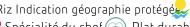
(1) RET => Remise en température

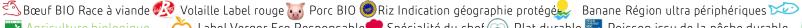
Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

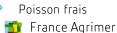


















LUNDI 1

MARDI 2

MERCREDI3

JEUDI 4

VENDREDI 5

Emincé de volaille bio sauce tomate

Salade d'endives

Potage épinards

Rôti de veau au jus

Salade verte bio & brie

Haricots verts à l'ail Semoule bio

🕏 Curry de pois chiches (pois chiches, tomates, curry, cumin, paprika, ail, oignons)

Cordon bleu

Lentilles bio AB

Colin sauce yassa (crème, poireaux, navets, carottes, épices yassa)

Bûchette de chèvre bio

Riz IGP camarguais

Purée de potiron & pommes de terre & heurre frais

Fromage frais nature bio & sucre

Pommes de terre cubes vapeur bio

Ananas bio



Yaourt aux fruits bio Ai

Clémentine bio

Banane bio

Moelleux aux myrtilles

Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable

Moelleux au citron Fromage frais nature & sucre Pomme rouge

Barre bretonne Yaourt nature & sucre Compote pomme banane

Pain Barre de Chocolat Lait écoresponsable

Pain Pavé ½ sel Poire ronde

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

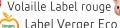
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires * Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

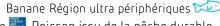
Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité















🕵 Bœuf BIO Race à viande 🚱 Volaille Label rouge 🐷 Porc BIO 🌑 Riz Indication géographie protég😓 🛚 Banane Région ultra périphériques 🞾

👔 Agriculture biologique 🛮 🚵 Label Verger Eco Responsable 🔮 Spécialité du chef 🕟 Plat durable 🌅 Poisson issu de la pêche durable 📋 France Agrimer











LUNDI 8



MERCREDI 10

JEUDI 11

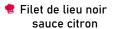
VENDREDI 12

Laitue iceberg

Potage potiron

 Houmous de pois chiches bio AB

Salade verte & munster



Sauté de bœuf bio

sauce bourgogne (sauce tomate, poireaux, navets, carottes, moutarde, thym, laurier) Boulgour bio As

e Escalope de poulet LR au paprika

Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille



Coquillettes bio + emmental râpé

à l'italienne (sauce tomate, olives, poivrons, lentilles, tomates & brunoise de légumes)

Mélange d'automne (butternut, potiron, panais)



Frites & mayonnaise

Gouda bio AB

Flan nappé au caramel

Clémentine bio AB

Fromage blanc bio AB & sucre

Moelleux cannelle(1) Moelleux pomme cannelle

Ile flottante

Fourrandise à la fraise Pain Fromage frais nature & sucre Barre de chocolat Poire ronde Compote pomme ananas

Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable

Pain Petit moulé nature Banane

Gaufre au sucre Lait écoresponsable Pomme golden

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

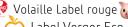
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires * Aide UE à destination des écoles

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

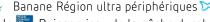


(1) RET => Remise en température





















LUNDI 15



MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

Cake aux olives et au fromage

Blé bio AB

Potage St Germain (pois cassés, carottes, poireaux, pommes de terre)

Toast de tartinable au saumon fumé

Salade d'endives & mimolette

Nuggets de volaille & ketchup

e tandoori végétarienne (haricots rouges, poireaux, navets, carottes, mélange tandoori)

🕳 Sauté de poulet LR 🚜🔈 sauce blanquette (crème, champignons, carottes,)

Sauté de veau BIO sauce pain d'épices (crème, carottes, pain d'épices)

Pavé de merlu sauce hongroise (crème, concentré de tomates, paprika)

★Epinards hachés bio béchamel

Camembert bio AB

Carottes vichy bio Petits pois

Pommes dûchesse

Purée de potiron et pomme de terre & beurre frais

Yaourt aromatisé aux fruits bio

Mousse au chocolat

Banane bio As

Dessert de Noël Clémentine & Père Noël en chocolat

Compote de pommes bio

Pompon cacao Lait écoresponsable Compote pomme fraise

Pain Fromage frais au sel de Guérande Clémentine

Pain Confiture de fraise Lait écoresponsable

Fourrandise à la fraise Fromage frais aux fruits Pomme rouge

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires * Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

