



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Endives vinaigrette	Tomates vinaigrette Salade Grecque	Salami* Salade fermière	Pizza	Carottes râpées Pâté en croûte*
Rôti de porc* Rissollette de veau Boulghour Pommes vapeur persillées	Steak haché sauce cheddar Saucisses de Francfort* Coquillettes Cocos miotés	Filet de poulet rôti Paupiette de veau Haricots verts Jardinière de légumes	Œufs durs Epinards à la crème	Blanquette du pêcheur Filet de colin meunière Beignets de brocolis Ebly
Kiri Emmental	Petit suisse sucré Saint Môret	Chanteneige Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature Carré frais
Fruit de saison Ananas au sirop	Fruit de saison Mousse au chocolat	Fruit de saison Far breton aux poires	Banane	Fruit de saison Crème dessert caramel
S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Carottes râpées
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



INFORMATIONS:

Salade grecque: Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière: pommes de terre, tomates, noix, jambon de volaille en dés
 S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande VG: Végétarien PC: Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé</p> <p>Crème dessert vanille</p>
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



INFORMATIONS:

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

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Taboulé</p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Brandade de poissons</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	



INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées

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

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

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade Dolce Vita Tarte aux poireaux	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï Grignotines de porc* Légumes façon wok Beignets de brocolis	Couscous boulettes merguez (PC)	
Fustilli	Purée de carottes	Yaourt aromatisé Fourme d'Ambert	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Fruit de saison Quatre-quarts	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises 	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette	S/V : Couscous de poisson (PC)	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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

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

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaises (PC)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Salade de Maquereaux</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixé</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Salade surprise</p> <p>Faiselle</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte au flan noix de coco</p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Jour Férié</p>	<p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin </p> <p></p>
GOÛTER				
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Brioche 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
 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 surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

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



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Taboulé  Surimi mayonnaise	Tarte tomate et chèvre Pâté forestier*	Concombre à la crème  Melon	Salami* Accras de poisson
Chili végétarien (PC)  	Bœuf bourguignon (PC)  Paupiette de dinde au jus Jeunes carottes confites  Pommes vapeurs 	Filet de poulet rôti Rôti de porc à la moutarde* Ratatouille et pommes de terre  Choux de Bruxelles	Steak Haché & ketchup  Sauté de poulet vallée d'auge Pommes quartiers Printanière de légumes	Aiguillettes de poisson aux céréales  Filet de colin au fromage  Beignets de brocolis Gratin de saisisifs 
Yaourt sucré  	Chaourre  Petit moulié	Carré frais Gouda	Edam Yaourt aromatisé	Vache qui rit  Camembert
Galette pur beurre 	Fruit de saison  Liégeois chocolat 	Fruit de saison Gâteau aux noix et pépites de chocolat 	Fruit de saison  Ile flottante 	Fruit de saison  Compote de pommes 
GOÛTER	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson
Cake pépites chocolat	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Fromage blanc sucré	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
	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 V6: Végétarien PC: Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Sauçisson sec* Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (PC)</p> <p>Moussaka (PC) </p> <p>Emmental Maroilles </p> <p>Fruit de saison Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolis tomate mozzarella (PC)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Ebly cocktail Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Petits pois Jardinière de légumes </p> <p>Petit suisse aux fruits Samos</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage</p>
	<p>GOÛTER</p> <p>Gaufre </p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre de céréales</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Jus de pommes</p>



INFORMATIONS:
Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges
S/P: Sans Perc. **S/V:** Sans Viande **VG:** Végétarien **PC:** Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) Pomelos en quartier</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate Carottes au jus</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt au sucre de canne Kiri</p> <p>Fruit de saison Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte Saucisson à l'ail*</p> <p>Hachis parmentier (PC) Emincé de poulet aux épices Purée</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Cheddar</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Choux rouge aux pommes Pastèque</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* Sauté de veau façon blanquette Boullghour</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cantadou Bleu</p> <p>Fruit de saison Mousse à la framboise</p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Quiche Lorraine* Surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (PC) Pavé de poisson napolitain Courgettes et pommes de terre Julienne de légumes</p> <p>Carré frais Mimolette</p> <p>Fruit de saison Liégeois café</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>
GOÛTER				
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire 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





















INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V Sans Viande V6 Végétarien PC: Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette Melon</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry Escalope de poulet au jus Penne aux petits légumes Pommes noisettes</p> <p>Brie Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison  Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade languedocienne  Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière  Calamars à la romaine  Gratin d'aubergines  Haricots beurre </p> <p>Chanteneige Yaourt à la vanille </p> <p>Fruit de saison  Crème dessert praliné</p>	<p>Salade fraîcheur  Salade verte</p> <p>Tomate farcie  Rôti de dinde froid Riz Salade de pâtes </p> <p>Tomme des Pyrénées Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison Cocktail de fruits</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Pastèque  Mixed grill * Taboulé  Yaourt à boire  Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème  Petit suisse sucré</p> <p>Banane </p>
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












INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées
Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

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



MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pastèque Saucisson sec*</p> <p>Emincé de poulet façon kebab Jambonneau aux petits légumes* Boulghour à la tomate Beignets de brocolis</p> <p>Saint Môret Gouda</p> <p>Fruit de saison Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petits légumes S/V : Pastèque / Falafel en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (PC) Filet de colin sauce provençale Frites Gratin de chou fleur</p> <p>Fourme d'Ambert Faisselle</p> <p>Fruit de saison Galette bretonne</p>	<p>Salade verte Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef "froid" Cordon bleu Salade de pâtes au pesto Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt sucré Carré frais</p> <p>Fruit de saison Panacotta aux coulis de fruits </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Concombre à la crème Sardine à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Trio de légumes Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit suisse nature Rondelé aux noix</p> <p>Fruits de saison Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER				
<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>




INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande V6 : Végétarien PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves (stock)</p> <p>Escalope de poulet panée Boulettes de poulet façon kefta Haricots verts Röstis aux légumes</p> <p>Kiri Emmental</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p> <p>GOÛTER</p> <p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque Carottes râpées AB</p> <p>Brandade de poisson (PC) Haché de saumon sauce au citron Purée Gratin de poireaux</p> <p>Buchette Saint Môret</p> <p>Compote de pommes (stock)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tarte aux poireaux Saucisson à l'ail*</p> <p>Merguez grillées Sauté de bœuf au curry Haricots plats à la tomate Duo de carottes</p> <p>Pont l'évêque Tartare nature</p> <p>Fruit de saison AB Tarte au flan</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</p> <p>GOÛTER</p> <p>Moelleux</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon AB</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs aux épices</p> <p>Yaourt aromatisé AB</p> <p>Palet breton</p>  <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Salade verte AB Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)</p> <p>Vache Picon Petit suisse aux fruits AB</p> <p>Fruit de saison Mousse au citron</p> <p>S/V : Raviolis au saumon</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>



INFORMATIONS:

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

MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque Salade piémontaise	Tomates cerises	Concombre bulgare Salade verte vinaigrette	Melon
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare	Cheeseburger	Paëlla (PC)	Jambon*
Ratatouille et pommes de terre	Filet de colin sauce au citron Beignets de chou fleur Printanière de légumes	Frites et ketchup	Sauté de poulet sauce suprême Courgettes à la crème Riz safrané	Salade surprise
Yaourt aromatisé	Cantal Fromage fouetté	Donuts	Faiselle Saint-Nectaire	Yaourt au sucre de canne Brownie
Fruit	Fruit de saison Crème dessert pistache		Fruit de saison Compote de pommes	
	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (PC)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
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
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

- Sauce suprême : sauce blanche
- Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
- Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande V6 : Végétarien PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, moyennaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc