

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	- Carottes râpées vinaigrettes ▲ - Concombres au fromage blanc - Sardine au beurre	- Salade de boulgour - Œuf dur sauce cocktail ▲ - Demi avocat	- Radis & beurre ▲ - Poireaux vinaigrettes - Salade de tomate au basilic	- Céleri rémoulade - Salade mêlée aux croûtons et lardons ▲ - Tomate et rillettes de thon	- Assiette de charcuterie - Salade à l'emental ▲ - Pamplemousse
Plats	- Sauté de porc aux pruneaux ▲ - Saucisses végétariennes	- Cuisse de poulet rôti ▲ - burger végétarien	- Chili végétarien ▲ - ou Quiche au fromage	- Gigot d'agneau au thym frais ▲ - Gratin de champignons	- Fish pie ▲ - Tortilla au Cheddar
Accompagnements	- Semoule de couscous ▲ - Piperade	- Tortis ▲ - Aubergines à la Marocaine	- Riz pilaf ▲ - Brocolis étuvés	- Gratin Dauphinois - Haricots verts étuvés ▲	- Salade mixte - Carottes persillées ▲
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Gaufre Liégeoise ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromage ▲ - Fruit de saison	- Yaourt - Compote de fruit ▲

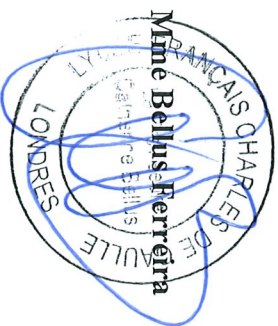
La Provisseure,

FOOD ALLERGIES

and

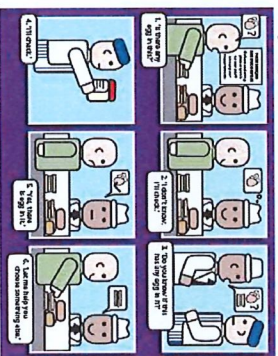
INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.



Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient, always check the label. If you are not sure, ask a member of staff to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



La Directrice Administrative et
Financière,

Mme Cellier



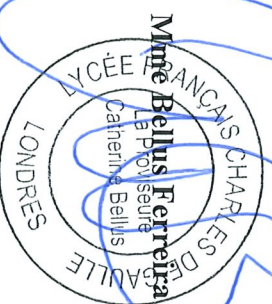
Menus du restaurant scolaire

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

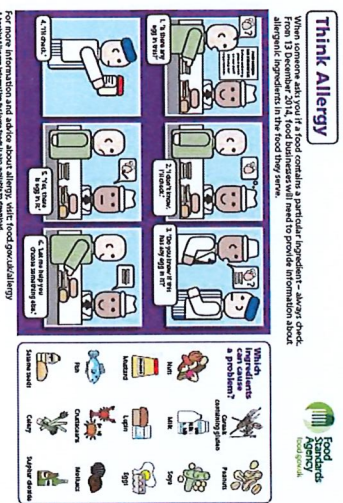
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	- Salade de mâche - Betteraves mimosa - Carottes râpées aux pommes ▲	- Salade de cœurs de palmier - Avocat aux crevettes ▲ - Œuf dur mayonnaise	- Salade mêlée aux croûtons ▲ - Macédoine de légumes mayonnaise - Céleri rémoulade	- Tomate au maïs ▲ - Filet de maquereau à la tomate - Saucisson de montagne	- Salade au jambon et emmental - Légumes à croquer - Sauce cocktail ▲ - Pamplemousse
Plats	- Fricassée de poulet ▲ - Œufs brouillés	- Petit salé ▲ - Korma végétarien	- Pennes au pesto maison ▲ <u>ou</u> à la tomate et fromage râpé	- Steak haché aux champignons ▲ - Fallafels	- Fish cake ▲ - Gratin de champignons & épinards
Accompagnements	- Purée gratinée - Brocolis étuvés ▲	- Lentilles ▲ - Carottes étuvées	- Courgettes rôties au thym frais	- Boulgour ▲ - Duo de haricots persillés	- Riz ▲ - Piperade
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Eclair ▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc ▲ - Fruit de saison	- Yaourt - Compote de fruit ▲

La Provisseure,



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.



La Directrice Administrative et
Financière,

Mme Cellier



Menus du restaurant scolaire

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	- Soupe du jour ▲ - Salade Texane - Sardine à la tomate - Salade Coleslaw	- Soupe du jour - Tomate à la mozzarella - Céleri rémoulade - Concombres au fromage blanc ▲	- Soupe du jour - Demi avocat - Salade mêlée - Carottes râpées vinaigrettes ▲	- Soupe du jour ▲ - Houmous et Pain Pita - Crevettes mayonnaises - Salade de cœurs de palmier et thon	- Soupe du jour - Salade de pâtes au pesto ▲ - Champignons à la Grecque - Pamplemousse
Plats	- Colombo de porc ▲ - Burger végétarien	- Boulettes d'agneau au cumin ▲ - Boulettes végétariennes	- Pané au fromage ▲ - sauce tomate <u>ou</u> Œuf brouillé	- Casseroles de bœuf au pain d'épices ▲ - Poêlée de patates douces à la fête	- Curry de colin ▲ - Saucisses végétariennes
Accompagnements	- Farfalles ▲ - Julienne de légumes	- Semoule de couscous ▲ - Ratatouille	- Riz pilaf ▲ - Endives braisées	- Pommes vapeur ▲ - Panais rôti	- Ebly - Carottes Vichy ▲
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Mille-feuille ▲ - Fruit de saison	- Petits Suisses ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Yaourt - Compote de fruit ▲

La Provisseure,

Mme Bellus Ferreira



FOOD ALLERGIES

and

INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient - always check. Allergies are life threatening. If you are unsure, please ask for more information about the ingredients in the food they serve.



Which ingredients can cause a problem? Common food allergens



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Cellier



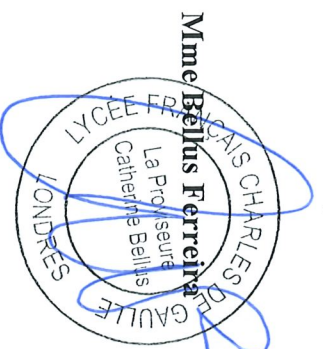
Menus du restaurant scolaire

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrées	- Soupe du jour - Carottes râpées vinaigrette ▲ - Pamplemousse - Betteraves au maïs	- Soupe du jour - Maquereau à la tomate - Salade verte aux croûtons et lardons ▲ - Salade de fèves	- Soupe du jour ▲ - Salade Coleslaw - Concombres au curry - Salade de tomates au pesto	- Soupe du jour - Salade au fromage de chèvre ▲ - Tomate au thon - Céleri rémoulade	- Soupe du jour ▲ - Avocat - Salade de fonds d'artichauts - Salade de mâche
Plats	- Goulasch Hongroise ▲ - Burger végétarien	- Poulet rôti ▲ - Œufs brouillés	- Lasagnes végétariennes Maison ▲ - ou quiche aux légumes	- Choucroute ▲ - Saucisses végétariennes	- Gratin de poisson ▲ - Crêpe au fromage
Accompagnements	- Spaghettis - Brocolis étuvés ▲	- Riz ▲ - Piperade	- Salade mixte ▲	- Pommes vapeur ▲ - Chou blanc	- Ebly safrané ▲ - Ratatouille
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Tarte aux pommes ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Yaourt ▲ - Compote de fruit

La Provisseure,



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.

Think Allergy

When someone asks if it is food containing a particular ingredient, always check the label. If you are unsure, ask a member of staff. If you are unsure, ask a member of staff. If you are unsure, ask a member of staff.

Food Allergy Agency

What ingredients can cause an allergic reaction?

Common allergens: Eggs, Milk, Nuts, Wheat, Soy, Fish, Shellfish, Peanuts, Sesame seeds, Mustard, Lupine, etc.

La Directrice Administrative et
Financière,

Mme Cellier

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

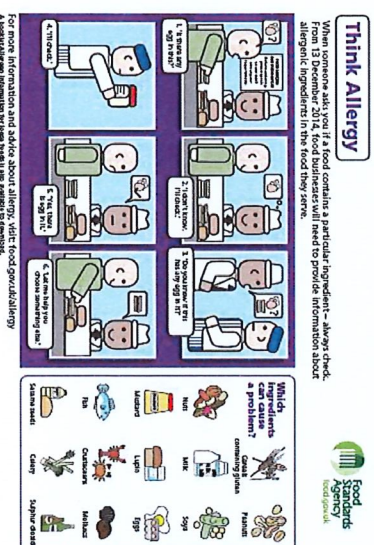
	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées	- Soupe du jour - Œuf dur - Mayonnaise ▲ - Céleri rémoulade - Salade d'endives au bleu d'Auvergne	- Soupe du jour - Demi avocat - Tomate à la mozzarella - Concombres - Vinaigrettes ▲	- Soupe du jour - Carottes râpées ▲ - Salade mêlée - Salade de pousses de soja et poivrons	- Soupe du jour ▲ - Rillettes du Mans - Pamplmousse - Assiette de crudités	- Soupe du jour ▲ - Taboulé - Salade Piémontaise - Macédoine - Mayonnaise
Plats	- Sauté de volaille à la Basquaise ▲ - Korma végétarien	- Cassoulet ▲ - Saucisses - Végétariennes	- Tortellonis ricotta et sauce tomate ▲	- Brandade de poisson ▲ - Burger végétarien	- Steak haché au jus ▲ - Œufs pochés - Florentine
Accompagnements	- Riz Basmati ▲ - Brocolis étuvés	- Haricots blancs ▲ - Carottes étuvées	- Epinards gratinés	- Purée - Haricots verts étuvés ▲	- Petits pois et maïs ▲
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Petits Suisses ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Beignet ▲ - Fruit de saison	- Yaourt ▲ - Compote de fruit

La Provisseuse,

Mme Bellus Ferreira

FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Thank you.



**La Directrice Administrative et
Financière,**

Mme Cellier

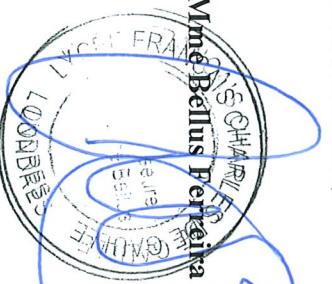
liier

Menus du restaurant scolaire
Semaine du 8 au 12 Décembre 2025
 (▲ Menus pour les maternelles & CP)

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrées	- Soupe du jour ▲ - Poireaux vinaigrettes - Carottes râpées - vinaigrettes - Salade César	- Soupe du jour - Crevettes roses - sauce mayonnaise - Assiette de crudités ▲ - Demi avocat	- Soupe du jour ▲ - Légumes à croquer - Pamplermousse - Champignons à la Grecque	- Soupe du jour - Macédoine mayonnaise - Radis et beurre ▲ - Salade Coleslaw	Journée banalisée Restauration uniquement pour les Personnels
Plats	- Navarin d'agneau ▲ - Œufs brouillés	- Saucisses - Cumberland ▲ - Saucisses végétariennes	- Chili végétarien ▲ <u>ou</u> Gratin de champignons au Cheddar	- Curry de colin ▲ - Poêlée de patates douces à la fêta	
Accompagnements	- Boulgour ▲ - Légumes du navarin	- Flageolets - Carottes persillées ▲	- Riz basmati ▲ - Piperade	- Pennes ▲ - Brocolis étuvés	
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Gaufre Liégeoise ▲ - Fruits de saison	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	

La Provisseure,

Mme Bellus Ferreira



FOOD ALLERGIES
and
INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients
 in your meal, when making your order.
 Thank you.

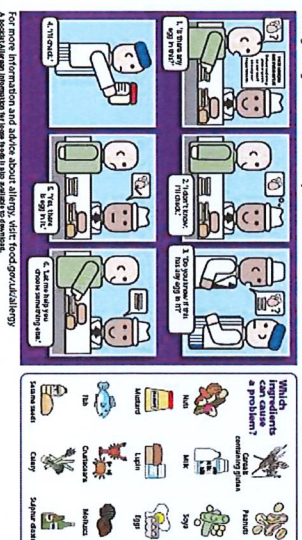
Think Allergy

When someone tells you they have a food allergy, it's important to take it seriously. Food allergies can be life-threatening. If you are unsure, ask the person for more information about the ingredients in the food they are eating.



La Directrice Administrative et
 Financière,

Mme Cellier

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrées	- Soupe du jour - Salade de betteraves et maïs - Carottes râpées - Œuf dur - Mayonnaise ▲	- Soupe du jour ▲ - Filet de sardine à la tomate - Pâté en croûte - Céleri rémoulade	- Soupe du jour ▲ - Salade d'endive au bleu d'Auvergne - Concombres vinaigrettes - Demi avocat	- Saumon fumé et blinis ▲ - Medley de mâche et de salade roquette	- Soupe du jour - Pamplemousse - Tomate au basilic ▲ - Salade aux asperges
Plats	- Sauté de porc à la moutarde ▲ - Curry de pois chiches	- Fish cake ▲ - Pané au fromage	- Pennes au pesto maison ▲ <u>ou</u> à la tomate et fromage râpé	- Suprême de dinde rôtie et farce aux marrons ▲ - Tortilla au Cheddar	- Steak haché de veau et coulis de tomate ▲ - Burger végétarien
Accompagnements	- Semoule - Haricots verts ▲	- Riz pilaf ▲ - Fondue de poireaux	- Aubergines aux épices	- Gratin Dauphinois ▲ - Poêlée festive	- Ebly ▲ - Piperade
Desserts	- Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Bûchette pâtissière ▲ - Panier de fruits de Noël	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

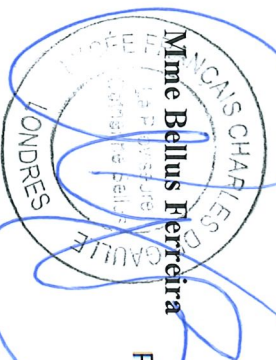
FOOD ALLERGIES

and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.

Mme Bellus Ferreira

La Provisseure,

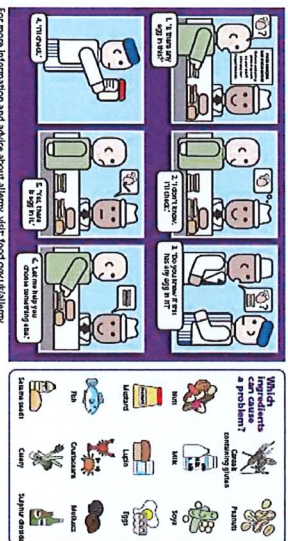


Think Allergy

When someone tells you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 September 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



Which ingredients are a problem?



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Cellier

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrées	- Soupe du jour ▲ - Salade de mâche - Céleri rémoulade - Salade de pois chiches	- Soupe du jour ▲ - Salade au surimi - Mousse de canard - Demi avocat	- Soupe du jour - Légumes à croquer sauce cocktail ▲ - Chou rouge aux croûtons - Carottes râpées	- Soupe du jour - Salade au fromage de chèvre ▲ - Concombres au curry - Macédoine de légumes mayonnaise	- Soupe du jour - Salade de tomate au maïs ▲ - Champignons à la Grecque - Pamplemousse
Plats	- Goulasch de porc ▲ - Pané végétarien	- Boulettes de dinde aux épices ▲ - Korma végétarien	- Spaghettis sauce Sicilienne et fromage râpé ▲	- Rôti de bœuf sauce au poivre ▲ - Œufs pochés sauce Mornay	- Gratin de colin ▲ - Boulettes végétariennes
Accompagnements	- Petits pois et carottes ▲	- Riz Basmati ▲ - Piperade	- Brocolis étuvés ▲	- Pommes boulangères ▲ - Endives braisées	- Boulgour ▲ - Ratatouille
Desserts	- Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc ▲ - Fruit de saison	- Muffin ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

La Provisseure,

FOOD ALLERGIES

and

INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.



Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient - Always check. If you are unsure, ask a staff member. If you are not sure, do not provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



Which ingredients can cause a problem?

Common food allergens:

- Wheat
- Gluten
- Eggs
- Milk
- Soy
- Peanuts
- Tree nuts
- Seeds
- Mustard
- Legumes
- Shellfish
- Medicines
- Alcohol

For more information and advice about allergy, visit foodallergy.org. A food allergy is a reaction to one or more food ingredients.

La Directrice Administrative et
Financière,

Mme Cellier