

MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 8 janvier 2024

au

vendredi 12 janvier 2024



LUNDI

08/01/2024

Menu Gargantua M1

CÉLERI AUX POMMES 
 RÔTI DE DINDE SAUCE BERCY
 GRATIN DAUPHINOIS
 SALADE
 YAOURT VANILLE BIO

ALLERGENES

6 11
 1 9 13
 1 13
 6
 13

MARDI

09/01/2024

BŒUF MODE
 PURÉE MAISON
 POÉLÉE DE LÉGUMES COLORÉS
 CAMEMBERT BIO
 FRUIT LOCAL 

1 6 9 13
 13
 13

JEUDI

11/01/2024

 VELOUTÉ CRÉCY BIO 
 FILET DE POISSON FRAIS SAUCE DUGLÉRÉ
 RIZ BIO 
 ÉPINARDS À LA CRÈME 
 CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

1 4 11 13
 12 9 13
 13
 8 13

VENDREDI

12/01/2024

SALADE DE LENTILLES FÊTA MIEL
 JAMBON
 PENNES À LA PROVENÇALE
 GRUYÈRE RÂPÉ
 GALETTE 

6 13
 1 6
 13
 13
 1 4 13 14
 Produit local
 Pâtisserie maison



Menu Mélusine M2

CÉLERI AUX POMMES 
 OMELETTE
 GRATIN DAUPHINOIS
 SALADE
 YAOURT VANILLE BIO

ALLERGENES

6 11
 4
 1 13
 6
 13



CASSOLETTE DE POISSON
 PURÉE MAISON
 POÉLÉE DE LÉGUMES COLORÉS
 CAMEMBERT BIO
 FRUIT LOCAL 

123 7 9 11 13
 13
 13

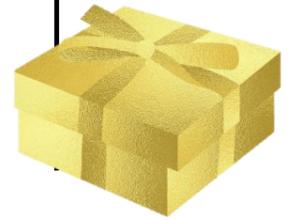
 VELOUTÉ CRÉCY BIO 
 FILET DE HOKI FRAIS SAUCE DUGLÉRÉ
 RIZ BIO 
 ÉPINARDS À LA CRÈME 
 CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

1 4 11 13
 12 9 13
 13
 8 13

SALADE DE LENTILLES FÊTA MIEL
 PAVÉ VÉGÉTARIEN TOSCANA
 PENNES À LA PROVENÇALE
 GRUYÈRE RÂPÉ
 GALETTE 

6 13
 1 4 11 13
 1 6
 13
 1 4 13 14

CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 8 janvier 2024

au

vendredi 12 janvier 2024



LUNDI

08/01/2024

Menu Gargantua M1

CÉLÉRI AUX POMMES
 CAROTTES AUX RAISINS
 RÔTI DE DINDE SAUCE BERCY
 GRATIN DAUPHINOIS
 SALADE

YAOURT VANILLE BIO

ALLERGENES

6 11
 6
 1 9 13
 1 13
 6

13

MARDI

09/01/2024

BŒUF MODE
 PURÉE MAISON
 POÉLÉE DE LÉGUMES COLORÉS
 CAMEMBERT BIO
 FRUIT LOCAL

1 6 9 13
 13

13

JEUDI

11/01/2024

VELOUTÉ CRÉCY BIO
 FILET DE POISSON FRAIS SAUCE DUGLÉRÉ
 RIZ BIO
 ÉPINARDS À LA CRÈME

1 4 11 13
 12 9 13
 13

CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
 CRÈME DESSERT VANILLE

8 13
 13

VENDREDI

12/01/2024

SALADE DE LENTILLES FÊTA MIEL
 SALADE DE POIS CHICHES FÊTA
 JAMBON
 PENNES À LA PROVENÇALE

6 13
 13
 1 6
 13
 13
 1 4 13 14

GRUYÈRE RÂPÉ

GALETTE

Produit local
 Pâtisserie maison



Menu Mélusine M2

CÉLÉRI AUX POMMES
 CAROTTES AUX RAISINS
 OMELETTE
 GRATIN DAUPHINOIS
 SALADE

YAOURT VANILLE BIO

ALLERGENES

6 11
 6
 4
 1 13
 6

13

CASSOLETTE DE POISSON
 PURÉE MAISON
 POÉLÉE DE LÉGUMES COLORÉS
 CAMEMBERT BIO
 FRUIT LOCAL

123 7 9 11 13
 13

13

VELOUTÉ CRÉCY BIO
 FILET DE HOKI FRAIS SAUCE DUGLÉRÉ
 RIZ BIO
 ÉPINARDS À LA CRÈME

1 4 11 13
 12 9 13
 13

CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
 CRÈME DESSERT VANILLE

8 13
 13

SALADE DE LENTILLES FÊTA MIEL
 SALADE DE POIS CHICHES FÊTA
 PAVÉ VÉGÉTARIEN TOSCANA
 PENNES À LA PROVENÇALE

6 13
 13
 1 4 11 13
 1 6

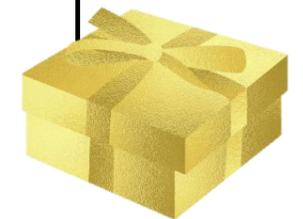
GRUYÈRE RÂPÉ

GALETTE

Produit issu de l'agriculture biologique



CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 15 janvier 2024

au

vendredi 19 janvier 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine



LUNDI

15/01/2024

FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA
RIZ PILAF
Produit local CAROTTES DE TILCQUES
GOUDA BIO AB
AB FRUIT BIO

123 13
13

FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA
RIZ PILAF
Produit local AROTTES DE TILCQUES
GOUDA BIO AB
AB FRUIT BIO

123 13
13

MARDI

16/01/2024

Produit local DUO DE CRUDITÉS
CASSOULET TOULOUSAIN
POMMES VAPEUR
YAOURT VANILLE BIO AB

6 11
1 13

Produit local DUO DE CRUDITÉS
BOULETTE TOSCANA MAISON
POMME VAPEUR
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
YAOURT VANILLE BIO AB

6 11
1 4 13

JEUDI

18/01/2024

SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE
SEMOULE BIO AB
RATATOUILLE
MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON 1

1 6 9
1
13

PANÉ DU FROMAGER
SEMOULE BIO AB
RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON 1

1 4 13
1

VENDREDI

19/01/2024

JUS DE FRUITS LOCAL
CARBONARA
SPAGHETTI BIO AB
GRUYÈRE RÂPÉ
Produit local YAOURT LOCAL

9 13
1 13
13
13

JUS DE FRUITS LOCAL
CARBONARA AUX LÉGUMES
SPAGHETTI BIO AB
Produit local GRUYÈRE RÂPÉ
Produit local YAOURT LOCAL

9 11 13
1
13
13

Produit local
Pâtisserie maison

Produit issu de l'agriculture biologique



ALLERGENES

ALLERGENES

CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 15 janvier 2024

au

vendredi 19 janvier 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

ALLERGENES

ALLERGENES

CODE ALLERGENES

LUNDI

15/01/2024

FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA
RIZ PILAF
CAROTTES DE TILCQUES
GOUDA BIO 
 FRUIT BIO

123 13
13

FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA
RIZ PILAF
CAROTTES DE TILCQUES
GOUDA BIO 
 FRUIT BIO

123 13
13

MARDI

16/01/2024

 DUO DE CRUDITES
SALADE VITAMINEE
CASSOULET TOULOUSAIN
POMMES VAPEUR

6 11
6
1 13

 DUO DE CRUDITES
SALADE VITAMINEE
BOULETTE TOSCANA MAISON
POMME VAPEUR
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE

6 11
6
1 4 13

JEUDI

18/01/2024

SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE
SEMOULE BIO 
RATATOUILLE
MIMOLETTE
FROMAGE DES PYRENEES
FRUIT DE SAISON 1
FRUIT DE SAISON 2

1 6 9
1

PANÉ DU FROMAGER
SEMOULE BIO 
RATATOUILLE
MIMOLETTE
FROMAGE DES PYRENEES
FRUIT DE SAISON 1
FRUIT DE SAISON 2

1 4 13
1
13
13

VENDREDI

19/01/2024

JUS DE FRUIT LOCAL 
CARBONARA
SPAGHETTI BIO 
GRUYERE RÂPE
YAOURT LOCAL 

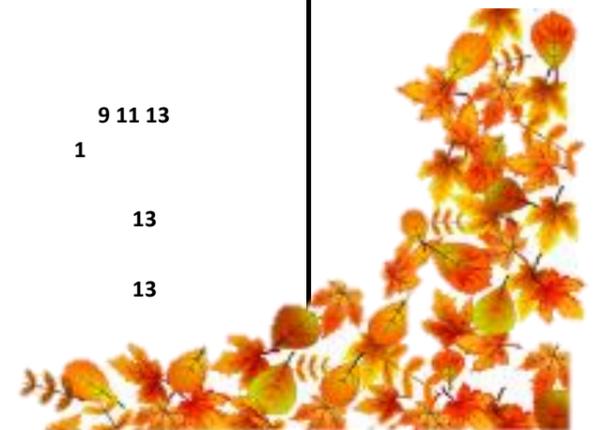
9 13
1 13
13
13

JUS DE FRUIT LOCAL 
CARBONARA AUX LEGUMES
SPAGHETTI BIO 
GRUYERE RÂPE
 YAOURT LOCAL

9 11 13
1
13
13

Produit local
Pâtisserie maison

 Produit issu de l'agriculture biologique



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 22 janvier 2024

au

vendredi 26 janvier 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine



LUNDI

22/01/2024

CHOU BLANC POMME CURRY 
GOULASH HONGROISE
RISSOTTO
BUTTERNUT PERSIL

ALLERGENES

6

1
13

CHOU BLANC POMME CURRY 
FILET DE POISSON SAUCE HONGROISE
RISSOTTO
BUTTERNUT PERSIL

ALLERGENES

6

12 9 11 13
13



YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS BIO

13



YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS BIO

13

MARDI

23/01/2024

HACHIS PARMENTIER BIO 

1 13

SALADE
EDAM

6
13

PARMENTIER DE POISSON

12 13

SALADE
EDAM

6
13

FRUIT LOCAL 

FRUIT LOCAL 

JEUDI

25/01/2024

SALADE MAROCAINE

2 6

OMELETTE AU FROMAGE
FRITES
LAITUE

1 13
6

SALADE MAROCAINE

2 6

OMELETTE AU FROMAGE
FRITES
LAITUE

1 13
6

CRÈME CHOCOLAT LOCALE 

13

CRÈME CHOCOLAT LOCALE 

13

VENDREDI

26/01/2024

POTAGE AUX POIREAUX

13

FILET DE HOKI SAUCE DIVINE
ÉBLY PILAF

123 13
1

GRATIN DE CHOUX FLEURS
GRUYÈRE RÂPÉ GRATIN

1 13
13



FRUIT BIO



FRUIT BIO



Produit local
Pâtisserie maison



Produit issu de l'agriculture biologique



CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 22 janvier 2024

au

vendredi 26 janvier 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

LUNDI

22/01/2024

CHOU BLANC POMME CURRY 
 CHOU ROUGE AUX POMMES
 GOULASH HONGROISE
 RISSOTTO
 BUTTERNUT PERSIL



YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS BIO

ALLERGENES

6
6
1 13
13
13

MARDI

23/01/2024

HACHIS PARMENTIER BIO 
 SALADE
 EDAM
 GOUDA
 FRUIT LOCAL 

1 13
6
13
13

JEUDI

25/01/2024

SALADE MAROCAINE
 SALADE HARICOTS ROUGES ET MAÏS
 OMELETTE AU FROMAGE
 FRITES
 LAITUE

2 6
6
1 13
6

CRÈME CHOCOLAT LOCALE 

13

VENDREDI

26/01/2024

POTAGE AUX POIREAUX
 FILET DE HOKI SAUCE DIVINE
 ÉBLY PILAF
 GRATIN DE CHOUX FLEURS
 GRUYÈRE RÂPÉ GRATIN

13
4 6
123 13
1
1 13
13



FRUIT BIO

Produit local
 Pâtisserie maison



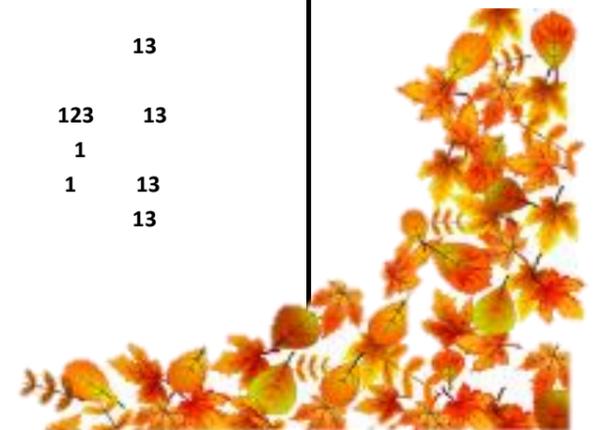
Produit issu de l'agriculture biologique



ALLERGENES

6
12 9 11 13
13
13
6
12 13
6
13
13
2 6
6
1 13
6
13
13
13

CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 29 janvier 2024

au

vendredi 2 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

ALLERGENES

ALLERGENES

CODE ALLERGENES



LUNDI

29/01/2024

BLANQUETTE D'AGNEAU
POTATOES MAISON

1 13

BOULETTE TOSCANA MAISON SAUCE CURRY
POTATOES MAISON

1 4 13

EMMENTHAL BIO



13

EMMENTHAL BIO



13

ANANAS AU JUS

ANANAS AU JUS

MARDI

30/01/2024



CAROTTES RÂPÉES BIO



6



CAROTTES RÂPÉES BIO



6

RÔTI DE PORC DANS SES LENTILLES
PURÉE MAISON

1 13

CROUSTILLANT BLÉ EMMENTAL

1 4 1213

PURÉE MAISON

13

PURÉE MAISON

1 13

LENTILLES AU JUS

13

PETITS SUISSES AROMATISÉSx2

13

PETITS SUISSES AROMATISÉSx2

13

YAOURT SUCRÉ

1 6 13

SALADE WESTERN

1 6 13

SALADE WESTERN

JEUDI

01/02/2024

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH

123 11 13

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH

123 11 13

RIZ SAFRANÉ



BROCOLIS BIO



COOKIES MAISON AUX DEUX CHOCOLATS

1 4 13



COOKIES MAISON AUX DEUX CHOCOLATS

1 4 13

VENDREDI

02/02/2024

MINI MUFFIN NICOIS

12 4 13

MUFFIN NICOIS

12 4 13

BOLOGNAISE BIO



SPAGHETTI

1 89 13

BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE BIO



SPAGHETTI

1

GRUYÈRE RÂPÉ

13

GRUYÈRE RÂPÉ

13

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

Produit local
Pâtisserie maison



Produit issu de l'agriculture biologique



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 29 janvier 2024

au

vendredi 2 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

ALLERGENES

ALLERGENES

CODE ALLERGENES

LUNDI

29/01/2024

BLANQUETTE D'AGNEAU
POTATOES MAISON

1 13

BOULETTE TOSCANA MAISON SAUCE CURRY
POTATOES MAISON

1 4 13

EMMENTHAL BIO



6

EMMENTHAL BIO



13

ANANAS AU JUS

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP LÉGER

6

ANANAS AU JUS
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP LÉGER

CAROTTES RÂPÉES BIO



6

AROTTES RÂPÉES BIO



6

RÔTI DE PORC DANS SES LENTILLES
PURÉE MAISON

1 13

CROUSTILLANT BLÉ EMMENTAL
PURÉE MAISON

1 4 1213

13

LENTILLES AU JUS

1 13

13

13

PETITS SUISSES AROMATISÉSx2

13

PETITS SUISSES AROMATISÉSx2

13

YAOURT SUCRÉ

13

YAOURT SUCRÉ

13

SALADE WESTERN

1 6 13

SALADE WESTERN

1 6 13

SALADE CALIFORNIENNE

6 9 13

SALADE CALIFORNIENNE

6 9 13

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH

123 11 13

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH

123 11 13

RIZ SAFRANÉ

BROCOLIS BIO



RIZ SAFRANÉ

BROCOLIS BIO



COOKIES MAISON AUX DEUX CHOCOLATS

1 4 13

OKIES MAISON AUX DEUX CHOCOLATS

1 4 13

JEUDI

01/02/2024

MINI MUFFIN NICOIS
MINI MUFFIN FER DE LOCRE
BOLOGNAISE BIO
SPAGHETTI



12 4 13

1 4 13

1 89 13

1

MUFFIN NICOIS
MINI MUFFIN FER DE LOCRE
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE BIO
SPAGHETTI



12 4 13

1 4 13

1

GRUYÈRE RÂPÉ

13

GRUYÈRE RÂPÉ

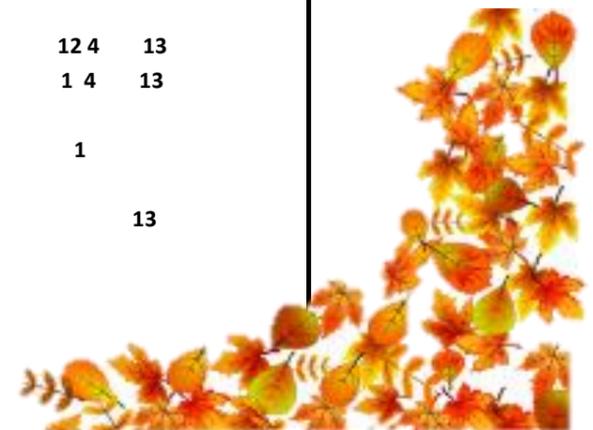
13

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

Produit local
Pâtisserie maison

Produit issu de l'agriculture biologique



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 5 février 2024

au

vendredi 9 février 2024



Menu Gargantua



Menu Mélusine



LUNDI

05/02/2024



BETTERAVES ROUGES MIMOSA

THON À LA BALTICA
RIZ BIO



FROMAGE BLANC À LA CASSONADE

MARDI

06/02/2024



RÔTI DE DINDE WATERZOÏ
POMMES À L'AIL

POINTE DE BRIE

FRUIT LOCAL

JEUDI

08/02/2024

CÉLERI AU FROMAGE BLANC



TARTIFLETTE

SALADE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

VENDREDI
REPAS
CARNIVAL

09/02/2024



SALADE SÉVIGNÉ

CARONADE
FRITES
CAROTTES DE TILCQUES



CRÊPES CASSONADE

ALLERGENES

4 6

2

13

1 11 13

13

6 11 13

1 9 13

6

1 6

1 6 9

1 4 13

Produit local
Pâtisserie maison



ALLERGENES

4 6

2

13

WATERZOÏ DE POISSON
POMMES À L'AIL

POINTE DE BRIE

FRUIT LOCAL

CÉLERI AU FROMAGE BLANC



TARTIFLETTE SANS VIANDE

SALADE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

SALADE SÉVIGNÉ

CROQUETTE AU FROMAGE
FRITES
CAROTTES DE TILCQUES



CRÊPES CASSONADE

Produit issu de l'agriculture biologique



ALLERGENES

4 6

2

13

12 11 13

13

6 11 13

1 9 13

6

1 6

1 4 13

1 4 13

CODE ALLERGENES



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 5 février 2024

au

vendredi 9 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine



LUNDI

05/02/2024

BETTERAVES ROUGES MIMOSA

THON À LA BALTICA
RIZ BIO



FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
FROMAGE BLANC AU SUCRE

4 6

2

BETTERAVES ROUGES MIMOSA

THON À LA BALTICA
RIZ BIO



FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
FROMAGE BLANC AU SUCRE

ALLERGENES

4 6

6

2

CODE ALLERGENES



1

2



3

4



5

6



7

8



9

10



11

12



13

14

MARDI

06/02/2024

RÔTI DE DINDE WATERZOÏ
POMMES À L'AIL

POINTE DE BRIE
CAMEMBERT
FRUIT LOCAL



1 11 13

13

13

WATERZOÏ DE POISSON
POMMES À L'AIL

POINTE DE BRIE
CAMEMBERT
FRUIT LOCAL



6

12

11 13

13

13

JEUDI

08/02/2024

CÉLERI AU FROMAGE BLANC
CHOU BLANC VINAIGRETTE
TARTIFLETTE

SALADE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE



6 11 13

6

1 9 13

6

CÉLERI AU FROMAGE BLANC
CHOU BLANC VINAIGRETTE
TARTIFLETTE SANS VIANDE

SALADE

FRUIT COMMERCE ÉQUITABLE

6 11 13

6

1 9 13

6

13

13

VENDREDI
REPAS
CARNIVAL

09/02/2024

SALADE SÉVIGNÉ

CARONADE
FRITES
CAROTTES DE TILCQUES



1 6

1 6 9

1 4 13

CRÊPES CASSONADE



Produit local
Pâtisserie maison

SALADE SÉVIGNÉ

CROQUETTE AU FROMAGE
FRITES
CAROTTES DE TILCQUES



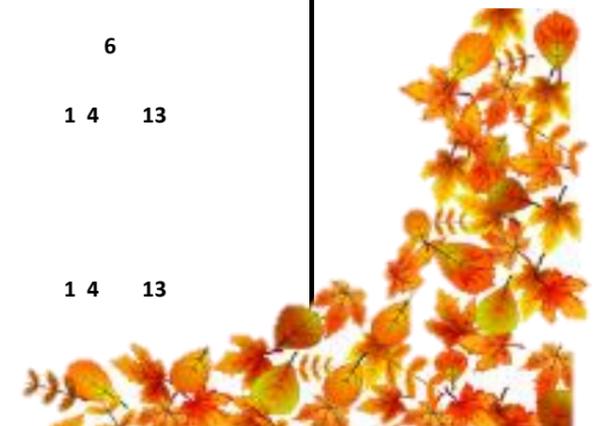
6

1 4 13

1 4 13

CRÊPES CASSONADE

Produit issu de l'agriculture biologique



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 12 février 2024

au

vendredi 16 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

LUNDI

12/02/2024

MARDI GRAS

13/02/2024

JEUDI

15/02/2024

VENDREDI

16/02/2024

SALADE HAWAÏENNE

ŒUFS DURS SAUCE MORNAY

PÂTES COMPLÈTES LOCALES

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT SUCRÉ BIO

DUO DE CRUDITÉS BIO

FRENCH BURGER

POTATOES

SALADE

CLAFOUTIS POMME SPECULOOS

CRÈME DE LENTILLES CORAIL COCO

SAUTÉ DE PORC À L'AIGRE DOUCE

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON

HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

YAOURT LOCAL

JUS DE FRUITS LOCAL

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY

MÉLANGE BOUGHOUR QUINOA ÉBLY

POËLÉE DE LÉGUMES

FRUIT DE SAISON 1

ALLERGENES

123 67

1 4 13

1

13

13

6 11

1 4 6 10 13 14

6

1 4 8 13

1 13

1 9

13

13

1 8 13

1

Produit local
Pâtisserie maison

SALADE HAWAÏENNE

ŒUFS DURS SAUCE MORNAY

PÂTES COMPLÈTES LOCALES

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT SUCRÉ BIO

DUO DE CRUDITÉS BIO

FISH BURGER

POTATOES

SALADE

CLAFOUTIS POMME SPECULOOS

CRÈME DE LENTILLES CORAIL COCO

DOS DE CABILLAUD À L'AIGRE DOUCE

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON

HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

YAOURT LOCAL

JUS DE FRUITS LOCAL

QUENELLE DE POISSON SAUCE NORMANDE

MÉLANGE BOUGHOUR QUINOA ÉBLY

POËLÉE DE LÉGUMES

FRUIT DE SAISON 1

Produit issu de l'agriculture biologique

ALLERGENES

123 67

1 4 13

1

13

13

6 11

12 4 6 10 13 14

6

1 4 8 13

1 13

12 9

13

13

12 4 8 13

1 13

13

CODE ALLERGENES



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



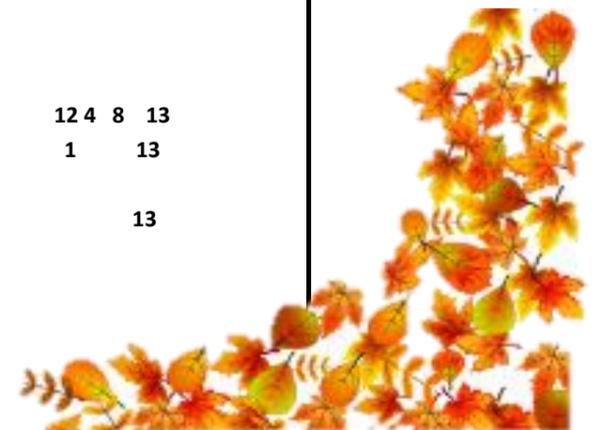
12



13



14



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 12 février 2024

au

vendredi 16 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

LUNDI

12/02/2024

SALADE HAWAÏENNE
SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS
ŒUFS DURS SAUCE MORNAY
PÂTES COMPLÈTES LOCALES 
ÉPINARDS À LA CRÈME

ALLERGENES

123 67
6 9
1 4 13
1
13

YAOURT SUCRÉ BIO 

13

 DUO DE CRUDITÉS BIO 

6 11

FRENCH BURGER
POTATOES
SALADE

1 4 6 10 1314

CLAFOUTIS POMME SPECULOOS 

1 4 8 13

CRÈME DE LENTILLES CORAIL COCO

1 13

SAUTÉ DE PORC À L'AIGRE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 

1 9
13

YAOURT LOCAL 

13

JUS DE FRUITS LOCAL 

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY
MÉLANGE BOUGHOUR QUINOA ÉBLY
POËLÉE DE LÉGUMES

1 8 13
1

FRUIT DE SAISON 1
FRUIT DE SAISON 2

Produit local
Pâtisserie maison

MARDI

13/02/2024

SALADE HAWAÏENNE
SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS
ŒUFS DURS SAUCE MORNAY
PÂTES COMPLÈTES LOCALES 
ÉPINARDS À LA CRÈME

ALLERGENES

123 67
6 9
1 4 13
1
13

 YAOURT SUCRÉ BIO

13

 DUO DE CRUDITÉS BIO 

6 11

FISH BURGER
POTATOES
SALADE

12 4 6 10 1314

 CLAFOUTIS POMME SPECULOOS

13
1 4 8 13

CRÈME DE LENTILLES CORAIL COCO

1 13

DOS DE CABILLAUD À L'AIGRE DOUCE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 

6 9 13
12 9
13

YAOURT LOCAL 

13

JUS DE FRUITS LOCAL 

QUENELLE DE POISSON SAUCE NORMANDE
MÉLANGE BOUGHOUR QUINOA ÉBLY
POËLÉE DE LÉGUMES

1 4 13
12 4 8 13
1 13

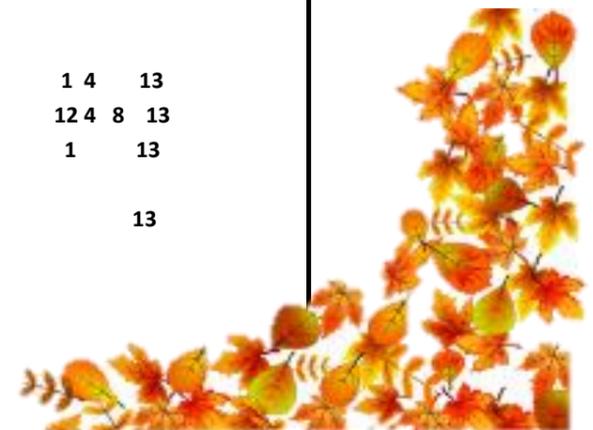
FRUIT DE SAISON 1
FRUIT DE SAISON 2

Produit issu de l'agriculture biologique

VENDREDI

16/02/2024

CODE ALLERGENES



MENU SCOLAIRE M1 et M2

lundi 19 février 2024

au

vendredi 23 février 2024



Menu Gargantua



ALLERGENES



Menu Mélusine



ALLERGENES

CODE ALLERGENES

LUNDI

19/02/2024

BOUCHÉE À L'ARMORICAINE MAISON
RIZ

123 6 9 11 13

BOUCHÉE À L'ARMORICAINE MAISON
RIZ

123 6 9 11 13

MIMOLETTE

6

MIMOLETTE

13



FROMAGE DES PYRÉNÉES
COMPOTE DE FRUITS BIO

13



COMPOTE DE FRUITS BIO

6

CAROTTES RÂPÉES BIO Produit local

CAROTTES RÂPÉES BIO Produit local

6

MARDI repas
100% bio

20/02/2024

SAUCISSES DE VOLAILLE BIO
COQUILLETES BIO
RATATOUILLE BIO

1 13
1

RAVIOLIS TOFU BASILIC BIO

1 8 11



YAOURT MIXÉ BIO

13

YAOURT MIXÉ BIO

13

JEUDI

22/02/2024

BŒUF MODE
POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTES
PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE
SAINT NECTAIRE

1 9 13

BOULETTE VÉGÉTARIENNE TOSCANA MAISON
POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTES
PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE
SAINT NECTAIRE

1 4 13



Produit local FRUIT LOCAL

13

Produit local FRUIT LOCAL

13

VENDREDI

23/02/2024

SALADE MONTAGNARDE

1 6 9 13

SALADE MONTAGNARDE

1 6 9 13

COUSCOUS POULET
SEMOULE

11
1

COUSCOUS POISSON
SEMOULE

23 11
1

PETITS SUISSÉS AROMATISÉS

13

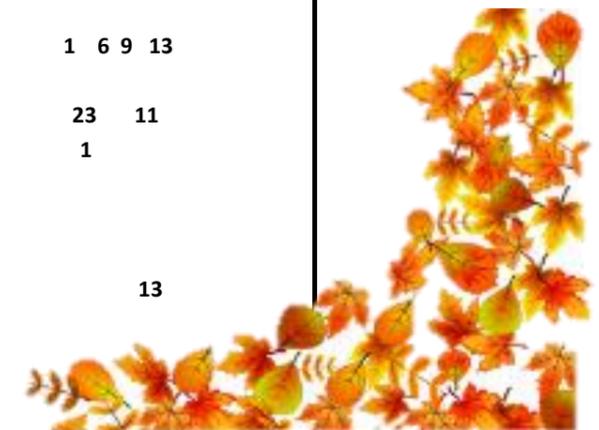
PETITS SUISSÉS AROMATISÉS

13

Produit local
Pâtisserie maison



Produit issu de l'agriculture biologique



MENU SCOLAIRE M1 et M2 SELF

lundi 19 février 2024

au

vendredi 23 février 2024

Menu Gargantua

Menu Mélusine

ALLERGENES

ALLERGENES

CODE ALLERGENES

LUNDI

19/02/2024

BOUCHÉE À L'ARMORICAINE MAISON
RIZ

123 6 9 11 13

BOUCHÉE À L'ARMORICAINE MAISON
RIZ

123 6 9 11 13

MIMOLETTE

13

MIMOLETTE

13

FROMAGE DES PYRÉNÉES

13

FROMAGE DES PYRÉNÉES

13

COMPOTE DE FRUITS BIO



CAROTTES RÂPÉES BIO

Produit local

6

CAROTTES RÂPÉES BIO

Produit local

6

SAUCISSES DE VOLAILLE BIO

1 13

RAVIOLIS TOFU BASILIC BIO

1 8 11

COQUILLETES BIO

1

BROCOLIS BIO

13

RATATOUILLE BIO



YAOURT MIXÉ BIO

13

YAOURT MIXÉ BIO

13

MARDI repas 100% bio

20/02/2024

BŒUF MODE
POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTES
PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE

1 9 13

BOULETTE VÉGÉTARIENNE TOSCANA MAISON
POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTES
PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE

6 9 13
1 4 13

SAINT NECTAIRE

13

SAINT NECTAIRE

13

SAINT PAULIN

13

SAINT PAULIN

13

FRUIT LOCAL

Produit local

Produit local

FRUIT LOCAL

VENDREDI

23/02/2024

SALADE MONTAGNARDE
SALADE WESTERN
COUSCOUS POULET
SEMOULE

1 6 9 13

1 6 13

11

1

SALADE MONTAGNARDE
SALADE WESTERN
COUSCOUS POISSON
SEMOULE

1 6 9 13

1 4 13

23 11

1

PETITS SUISSÉS AROMATISÉS

13

PETITS SUISSÉS AROMATISÉS

13

PETITS SUISSÉS NATURES

13

PETITS SUISSÉS NATURES

13

Produit local
Pâtisserie maison

Produit issu de l'agriculture biologique