























































1 - MENUS MATER								
MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026								
<div><div><div></div><div><div>caisse des écoles Paris Onze</div></div></div><div><div><div></div><div>Appellation d'origine contrôlée</div></div><div><div></div><div>Agriculture biologique</div></div><div><div></div><div>Aide UE à destination des écoles</div></div><div><div></div><div>Indication géographique protégée</div></div><div><div></div><div>Commerce équitable</div></div></div><div><div><div></div><div>Appellation d'origine protégée</div></div><div><div></div><div>Label rouge</div></div><div><div></div><div>Aide UE à destination des écoles</div></div><div><div></div><div>Pêche durable</div></div><div><div></div><div>Local</div></div></div></div>					<div><div>Origine des viandes : Nées, élevées, abattues : en France Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio Agneau : Label rouge ou Bio Veau : Bio Porc : Label rouge Volaille : Label rouge ou Bio</div><div><div></div><div></div></div></div>			
LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	VENDREDI 07/11/2025				
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner				
<div><div><div>Betteraves bio et maïs bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</div><div><div>Lasagnes aux légumes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SOJA</div><div></div></div><div><div>Petit suisse LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Purée pomme poire</div><div></div></div><div><div>Pain GLUTEN</div><div></div></div></div></div>	<div><div><div>Coleslaw MOUTARDE, OEUF</div><div></div></div><div><div>Pizza 4 fromages GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</div></div><div><div>Yaourt aux fruits mixés LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Clémentine</div></div><div><div>Pain GLUTEN</div><div></div></div></div>	<div><div><div>Carottes râpées bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</div></div><div><div>Emincé de bœuf à la sauce tomate</div></div><div><div>Lentilles à la sauce tomate CELERI</div><div></div></div><div><div>Haricots verts à l'échalote</div><div></div></div><div><div>Comté LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Pomme Bicolore</div></div><div><div>Pain GLUTEN</div><div></div></div></div>	<div><div><div>Pomelos rose</div></div><div><div>Blanquette de veau CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</div></div><div><div>Blanquette aux haricots blancs CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Riz bio LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Crème dessert vanille LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Pain GLUTEN</div><div></div></div></div>	<div><div><div>Endives bio aux pommes bio, vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</div></div><div><div>Filet de lieu noir sauce dieppoise CRUSTACES , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON</div><div></div></div><div><div>Emincé végétal sauce champignons LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Carottes fondantes LAIT (LACTOSE)</div></div><div><div>Pont l'évêque LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Yaourt au citron LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Pain GLUTEN</div><div></div></div></div>				
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter				
<div><div><div>Brioche tranchée et chocolat au lait cajou caramélisé FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</div><div></div></div><div><div>Yaourt sucré LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div></div>	<div><div><div>Baguette avec de la confiture GLUTEN</div><div></div></div><div><div>Purée pomme poire</div><div></div></div></div>	<div><div><div>Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</div><div></div></div><div><div>Banane</div></div></div>	<div><div><div>Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div><div><div>Poire</div></div></div>	<div><div><div>Purée pommes fraises</div><div></div></div><div><div>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</div><div></div></div></div>				
<div><div>Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages</div><div>© Easilys</div></div>								

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable



Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 10/11/2025	MARDI	MERCREDI 12/11/2025	JEUDI 13/11/2025	VENDREDI 14/11/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Œuf dur MOUTARDE, OEUF, SULFITES</p>		<p>Haricots verts bio et maïs bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p>	<p>Salade verte bio aux croûtons, vinaigrette GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES</p>	<p>Haricots rouges et maïs vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p>
<p>Gratin de coquillettes au potiron LAIT (LACTOSE), OEUF</p>		<p>Boeuf façon carbonade GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES</p>	<p>Filet de limande pané, sauce tartare GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, POISSON, SULFITES</p>	<p>Galette de pois chiches poivrons cumin</p>
<p>Fromage blanc LAIT (LACTOSE)</p>		<p>Carbonade végétarienne GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES</p>	<p>Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Poêlée de légumes (Ch.Fleur, Brocolis, H.vert et Carottes) LAIT (LACTOSE)</p>
<p>Kiwi bio</p>		<p>Purée de pommes de terre bio LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Duo de brocoli et de chou-fleur LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Saint nectaire LAIT (LACTOSE)</p>
<p>Pain GLUTEN</p>		<p>Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Cantal LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Orange</p>
		<p>Pain GLUTEN</p>	<p>Banane</p>	<p>Pain GLUTEN</p>
			<p>Pain GLUTEN</p>	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Clémentine</p>		<p>Pomme rouge bio</p>	<p>Cookies GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Pain de campagne tranché avec de la confiture GLUTEN</p>
<p>Baguette et chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p>		<p>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Yaourt à la vanille LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Purée pomme poire</p>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**

Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio

Agneau : Label rouge ou Bio

Veau : Bio

Porc : Label rouge

Volaille : Label rouge ou Bio

LUNDI 17/11/2025	MARDI 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<div><div>Coleslaw</div><div>MOUTARDE, OEUF, SULFITES</div><div></div><div>Couscous végétarien (Semoule servie à part)</div><div>GLUTEN, SULFITES</div><div></div><div>Tomme grise</div><div></div><div>Clémentine</div><div>Pain</div><div>GLUTEN</div><div></div></div>	<div><div>Maquereau sur lit de salade</div><div>MOUTARDE, POISSON, SULFITES</div><div>Sauté de porc à l'ananas</div><div></div><div>Emincé végétal à l'ananas</div><div></div><div>Carottes fondantes bio</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div>Yaourt nature bio IDF</div><div>Pain</div><div>GLUTEN</div><div></div></div>	<div><div>Betteraves Bio en vinaigrette</div><div>MOUTARDE, SULFITES</div><div>Sauté de bœuf façon Strogonoff</div><div></div><div>Egrené végétal façon Strogonoff</div><div></div><div>Pommes de terre fondantes</div><div>Comté</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div></div><div>Poire conférence</div><div>Pain</div><div>GLUTEN</div><div></div></div>	<div><div>Duo de choux au maïs bio, vinaigrette</div><div>MOUTARDE, SULFITES</div><div>Filet de Lieu noir à la crème</div><div>POISSON, SULFITES</div><div></div><div>Galette de pois chiches poivrons cumin</div><div></div><div>Pâtes tortill'Othe IDF</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div>Crème dessert chocolat bio</div><div>LAIT (LACTOSE), SOJA</div><div></div><div>Pain</div><div>GLUTEN</div><div></div></div>	<div><div>Salade composée Bio</div><div>MOUTARDE, SULFITES</div><div>Croustillant fromager BIO</div><div>Haricots verts à l'échalote</div><div></div><div>Livarot</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div></div><div>Clémentine</div><div>Pain</div><div>GLUTEN</div><div></div></div>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<div><div>Brioche tranchée à la confiture</div><div>GLUTEN, OEUF</div><div></div><div>Yaourt sucré</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div>	<div><div>Baguette au chocolat noir</div><div>GLUTEN</div><div></div><div>Purée pommes fraises</div><div></div></div>	<div><div>Pain au lait et confiture</div><div>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</div><div></div><div>Crème dessert vanille</div><div>LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div>	<div><div>Banane</div><div>Pain de campagne tranché et carré frais</div><div>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</div><div></div></div>	<div><div>Purée pomme poire</div><div></div><div>Baguette viennoise chocolat au lait</div><div>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</div><div></div></div>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Pomelos rose</p>	<p>Taboulé à la menthe GLUTEN, SULFITES</p>		<p>Toast au chèvre bio et salade GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Salade mélangée à la fourme d'Ambert et Noix LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES</p>
<p>Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Sauté de bœuf façon basquaise GLUTEN</p>	<p>Salade de pommes de terre bio aux olives vertes MOUTARDE, SULFITES</p>	<p>Filet de cabillaud sauce paprika POISSON, SULFITES</p>	<p>Pilons de poulet sauce barbecue maison SULFITES</p>
<p>Chou fleur à la crème LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Galette de pois chiches à la sauce basquaise GLUTEN</p>	<p>Moussaka végétale bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Carré d'épeautre aux légumes - sauce paprika SULFITES</p>	<p>Croustillant de pois chiche sauce provençale GLUTEN</p>
<p>Saint nectaire LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Brocolis au beurre LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Flan vanille nappé caramel LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Epinards à la crème LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Pommes de terre persillées LAIT (LACTOSE)</p>
<p>Tarte aux pommes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Camembert LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Banane</p>	<p>Cantal LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Fromage frais aux fruits ou Fromage blanc nature LAIT (LACTOSE)</p>
<p>Pain GLUTEN</p>	<p>Kiwi bio</p>	<p>Pain GLUTEN</p>	<p>Purée pommes fraises</p>	<p>Pain GLUTEN</p>

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Baguette au chocolat noir GLUTEN</p>	<p>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Purée pomme poire</p>	<p>Baguette au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Pomme Bicolore</p>
<p>Lait LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Yaourt sucré LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Crème dessert vanille LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Pain de campagne tranché avec de la confiture GLUTEN</p>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Œuf dur MOUTARDE, OEUF </p> <p>Gratin de coquille au potiron LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Yaourt nature bio IDF</p> <p>Mandarine</p> <p>Pain GLUTEN </p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Filet de lieu noir à l'huile d'olive SULFITES</p> <p>Galette de pois chiches poivrons cumin GLUTEN </p> <p>Poêlée de légumes (Ch.Fleur, Brocolis, H.vert et Carottes) LAIT (LACTOSE) </p> <p>Fromage frais aux fruits LAIT (LACTOSE) </p> <p>Pain GLUTEN </p>	<p>Céleri rémoulade MOUTARDE, OEUF </p> <p>Bœuf à la sauce bordelaise </p> <p>Émincé végétal à la sauce bordelaise </p> <p>Boulgour GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Pont l'évêque LAIT (LACTOSE) </p> <p>Purée de pomme </p> <p>Pain GLUTEN </p>	<p>Betteraves bio et maïs bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Quiche aux poireaux maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Comté LAIT (LACTOSE) </p> <p>Fondant au chocolat bio, crème anglaise LAIT (LACTOSE)</p> <p>Pain GLUTEN </p>	<p>Salade Batavia MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Sauté de veau bio à la crème SULFITES </p> <p>Dahl de lentilles Bio SULFITES </p> <p>Carottes fondantes bio LAIT (LACTOSE)</p> <p>Coulommiers LAIT (LACTOSE) </p> <p>Poire</p> <p>Pain GLUTEN </p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF </p> <p>Crème dessert vanille LAIT (LACTOSE) </p>	<p>Pomme Bicolore</p> <p>Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p>	<p>Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF </p> <p>Yaourt sucré LAIT (LACTOSE) </p>	<p>Madeleines GLUTEN, OEUF </p> <p>Banane</p>	<p>Purée pommes fraises </p> <p>Brioche tranchée et chocolat au lait cajou caramélisé GLUTEN, OEUF </p>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Carottes râpées bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Chili sin carne SESAME</p> <p>Riz bio pilaf</p> <p>Cantal LAIT (LACTOSE)</p> <p>Mandarine</p> <p>Pain GLUTEN</p>	<p>Maquereau sur lit de salade MOUTARDE, POISSON, SULFITES</p> <p>Sauté de porc bio à la provençale</p> <p>Carré d'épeautre aux légumes BIO</p> <p>Chou fleur à la crème LAIT (LACTOSE)</p> <p>Yaourt sucré LAIT (LACTOSE)</p> <p>Pain GLUTEN</p>	<p>Salade et coleslaw BIO (carottes et chou blanc, raisins secs mayonnaise) MOUTARDE, OEUF, SULFITES</p> <p>Sauté de bœuf façon Strogonoff LAIT (LACTOSE)</p> <p>Emincé vegetal façon Strogonoff LAIT (LACTOSE)</p> <p>Blé bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Livarot LAIT (LACTOSE)</p> <p>Kiwi bio</p> <p>Pain GLUTEN</p>	<p>Salade composée Bio MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Saumon à la sauce tomate basilic</p> <p>Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Pâtes bio rigol'Othe IDF LAIT (LACTOSE)</p> <p>Emmental LAIT (LACTOSE)</p> <p>Flan vanille nappé caramel LAIT (LACTOSE)</p> <p>Pain GLUTEN</p>	<p>Salade de pommes de terre bio aux olives vertes MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Croustillant fromager BIO</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits mixés LAIT (LACTOSE)</p> <p>Pain GLUTEN</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Brioche tranchée à la confiture GLUTEN, OEUF</p> <p>Yaourt au citron LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Baguette au chocolat noir GLUTEN</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Yaourt à la vanille LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Purée pommes fraises</p> <p>Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p>	<p>Banane</p> <p>Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Carottes râpées bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Falafels sauce tartare GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES</p> <p></p> <p>Epinards à la crème LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Pont l'évêque LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Pomme Bicolore</p> <p>Pain GLUTEN</p> <p></p>	<p>Toast au fromage à raclette GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Filet de lieu sauce basquaise POISSON</p> <p></p> <p>Galette de pois chiches à la sauce basquaise GLUTEN</p> <p></p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p></p> <p>Crème dessert vanille ou chocolat bio LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Pain GLUTEN</p> <p></p>	<p>Endives bio aux pommes bio, vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Boeuf façon Marengo</p> <p></p> <p>Emincé végétal façon Marengo</p> <p></p> <p>Riz bio pilaf</p> <p></p> <p>Fromage frais aux fruits ou Fromage blanc nature LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Pain GLUTEN</p> <p></p>	<p>Feuilleté maison aux 3 fromages accompagné de salade vinaigrette au miel GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES</p> <p>Aiguillettes de poulet fermier sauce champignons LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Emincé végétal sauce champignons LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Pommes duchesse GLUTEN</p> <p>Paris Brest, clémentine et chocolat de Noël FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA</p> <p>Pain GLUTEN</p> <p></p>	<p>Betteraves Bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Lasagnes ricotta épinards GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p></p> <p>Edam LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Banane</p> <p>Pain GLUTEN</p> <p></p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Baguette au chocolat noir GLUTEN</p> <p></p> <p>Lait LAIT (LACTOSE)</p> <p></p>	<p>Mandarine</p> <p>Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p></p>	<p>Purée pomme-banane</p> <p></p> <p>Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p></p>	<p>Baguette au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p></p> <p>Crème dessert vanille LAIT (LACTOSE)</p> <p></p>	<p>Poire</p> <p>Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p></p>

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI	VENDREDI 26/12/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Taboulé à la menthe GLUTEN, SULFITES 	Coleslaw MOUTARDE, OEUF, SULFITES 	Salade composée Bio MOUTARDE, SULFITES 		Tartare de lentilles bio MOUTARDE, OEUF, SULFITES
Galette butternut lentilles mozza bio, sauce à la tomate bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Sauté de bœuf aux carottes et champignons Bio GLUTEN 	Falafels, sauce tomate et oignons GLUTEN 		Filet de lieu noir sauce dieppoise CRUSTACES , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON
Haricots verts à l'échalote 	Petits pois LAIT (LACTOSE) 	Gratin dauphinois LAIT (LACTOSE) 		Coquillettes bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Gouda LAIT (LACTOSE) 	Cantal LAIT (LACTOSE) 	Brie LAIT (LACTOSE) 		Saint nectaire LAIT (LACTOSE)
Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE) 	Poire conférence 	Eclair au chocolat GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA		Crème dessert vanille ou chocolat bio LAIT (LACTOSE)
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 		Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pomme rouge bio 	Baguette viennoise, confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Banane 		Purée pomme-banane
Pain au lait et chocolat noir GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Lait LAIT (LACTOSE) 	Cookies GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 		Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU VENDREDI 02 JANVIER 2026



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI	VENDREDI 02/01/2026
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Haricots rouges et maïs bio, vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Salade verte bio aux croûtons, vinaigrette GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES	Endives bio aux pommes bio, vinaigrette MOUTARDE, SULFITES		Carottes râpées bio à la vinaigrette citronnée MOUTARDE, SULFITES
Croustillant de pois chiche et mayonnaise GLUTEN, MOUTARDE, OEUF	Tajine de pois chiches et légumes (carottes et courgettes) 	Wings de poulet		Limande panée sauce tartare LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, POISSON, SULFITES
Brocolis bio à l'huile d'olive 	Semoule bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Potatoes 		Epinards à la crème LAIT (LACTOSE)
Coulommiers LAIT (LACTOSE) 	Comté LAIT (LACTOSE) 	Emmental LAIT (LACTOSE) 		Petit suisse nature ou aux fruits LAIT (LACTOSE)
Yaourt aux fruits mixés ou vanille LAIT (LACTOSE) 	Banane 	Eclair à la vanille GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA		Pain GLUTEN
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 		
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Brioche tranchée au chocolat noir GLUTEN, OEUF 	Yaourt à la vanille LAIT (LACTOSE) 	Purée pomme-banane 		Poire conférence
Crème dessert vanille LAIT (LACTOSE) 	Pain de campagne à la confiture GLUTEN 	Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 		Quatre Quarts GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF