

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Du 11/05/2026 au 15/05/2026





Menu

api

Lundi

Salade verte - Vinaigrette
 Tomate farcie
 /Tarte aux fromages
 Pommes de terre sautée
 Fromage frais nature
 Nappé caramel

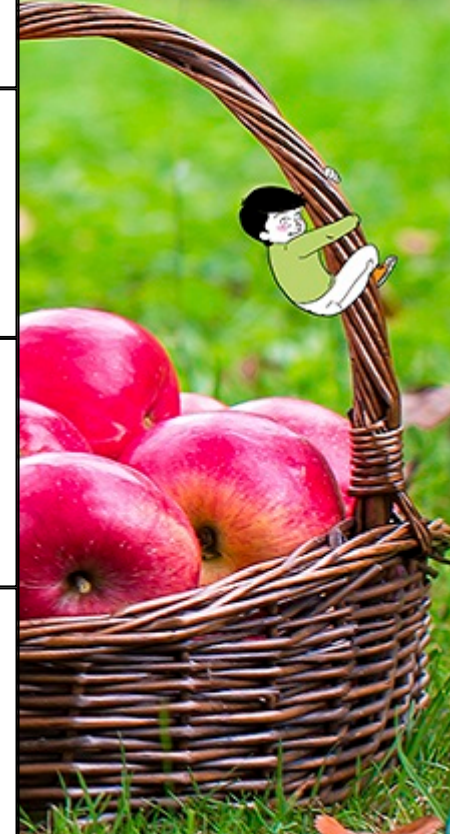
Mardi

Beignet de calamars - Sauce tartare
 /Nem aux légumes
Jambon blanc*  - sauce brune
 /Roulé végétal (S) - sauce brune (S/V)
Macaronis Bio 
Emmental Bio 
Banane Bio 

Mercredi

Jeudi


Vendredi



Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

1 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade verte - Vinaigrette Radis rose HVE  - et beurre 1/2 sel	Tomate farcie /Tarte aux fromages	Pommes de terre sautée	Fromage frais nature	Nappé caramel Crème dessert chocolat
mardi	Beignet de calamars - Sauce tartare /Nem aux légumes Salade de riz - vinaigrette	Jambon blanc*  - sauce brune /Roulé végétal (S) - sauce brune (S/V)	Macaronis Bio 	Emmental Bio 	Banane Bio  Fruit de saison
mercredi					
jeudi					
vendredi					

*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances
* Contient du porc*

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 11/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Pommes de terre sautée	Pommes sautées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Tarte aux fromages	Tarte salée	Gluten, Lait, Oeufs
Tomate farcie	Tomate farcie	Soja
Vinaigrette	Sauce salade	Moutarde

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 12/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Emmental Bio	Emmental	Lait
Jambon blanc*	Jambon blanc	
Macaronis Bio	Macaronis, Huile, Sel fin	Gluten
Nem aux légumes	Nem	Céleri, Gluten
Roulé végétal (S)	Rouleau végétal	Gluten
Sauce tartare	Mayonnaise, Crème fraîche, Cornichon, Câpres, Persil, Échalote, Sel fin	Lait, Oeufs
sauce brune	Vin blanc, Eau, Fond brun, Roux blanc, Persil, Sel fin, Eau	Gluten, Sulfites
sauce brune (S/V)	Base sce Béchamel, Eau, Bouillon de légumes, Échalote, Crème fraîche, Persil, Sel fin, Colorant	Céleri, Lait

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 11/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Pommes de terre sautée	Pommes sautées	
Radis rose HVE	Radis	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Tarte aux fromages	Tarte salée	Gluten, Lait, Oeufs
Tomate farcie	Tomate farcie	Soja
Vinaigrette	Sauce salade	Moutarde
et beurre 1/2 sel	Beurre 1/2 sel	Lait

T15-14 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 12/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc*	Jambon blanc	
Macaronis Bio	Macaronis, Huile, Sel fin	Gluten
Nem aux légumes	Nem	Céleri, Gluten
Roulé végétal (S)	Rouleau végétal	Gluten
Salade de riz - vinaigrette	Riz long, Tomate, Maïs, Ciboulette, Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Mayonnaise, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Mayonnaise, Crème fraîche, Cornichon, Câpres, Persil, Échalote, Sel fin	Lait, Oeufs
sauce brune	Vin blanc, Eau, Fond brun, Roux blanc, Persil, Sel fin, Eau	Gluten, Sulfites
sauce brune (S/V)	Base sce Béchamel, Eau, Bouillon de légumes, Échalote, Crème fraîche, Persil, Sel fin, Colorant	Céleri, Lait