

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHER - MATERNELLE

Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu du Vendredi 9 Octobre 2026 : TOUS ENSEMBLE À TABLE

Menu

Lundi

Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette 🍴
 Sauté de poulet (VF) 🇫🇷 - Sauce **munster** 🍴
 /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce **munster** 🍴
Spaëtzle 🍴 - Haricots verts
Tomme aux fleurs de sureau Bio 🌿
 Fruit de saison

Mardi

Concombre 🍴 - Vinaigrette
 Filet de poisson pané 🍴 - et citron
 /Omelette CE2 🍴
 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** 🍴
 Fromage frais nature
 Flan au chocolat (préparé par nos chefs)

Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - et mayonnaise
 Riz de Camargue IGP façon risotto 🍴 - au butternut, - Sauce crémeuse ricotta et parmesan
Royal crémeux 🍴
 Compote **pomme** 🍴

Vendredi

Tartinade (carottes, cumin et fromage frais)
 Parmentier à l'effiloché au canard 🍴
 /Hachis végétarien aux lentilles
Yaourt sucré Bio 🌿
 Roulé à la confiture de fraise

api

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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE

Du 05/10/2026 au 09/10/2026

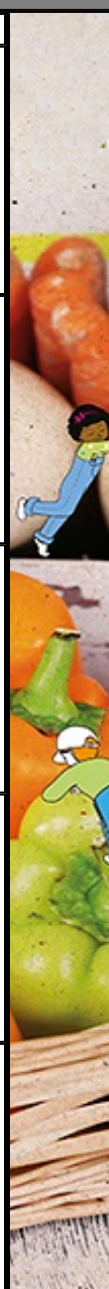
Menu du Vendredi 9 Octobre 2026 : TOUS ENSEMBLE À TABLE

1 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette 🌱 Céleri - ravigote	Sauté de poulet (VF) 🇫🇷 - Sauce munster 🌱 /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce munster 🌱	Spaëtzle 🌱 - Haricots verts	Tomme aux fleurs de sureau Bio 🌱 🌱	Fruit de saison Fruit de saison
	mardi	Concombre 🌱 - Vinaigrette Salade de radis rose au fromage frais	Filet de poisson pané 🌱 - et citron /Omelette CE2 🌱	Gratin de chou fleur et pommes de terre 🌱	Fromage frais nature	Flan au chocolat (préparé par nos chefs) Nappé caramel
	mercredi					
	jeudi	Oeuf dur - et mayonnaise Salade verte - aux croûtons - Vinaigrette	Riz de Camargue IGP façon risotto 🌱 - au butternut, - Sauce crémeuse ricotta et parmesan		Royal crémeux 🌱	Compote pomme 🌱 Poire au sirop
	vendredi	Tartinade (carottes, cumin et fromage frais) Thon mayonnaise	Parmentier à l'effiloché au canard 🌱 /Hachis végétarien aux lentilles		Yaourt sucré Bio 🌱 🌱	Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou pouvant entraîner des allergies ou intolérances

* Contient du porc



T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 05/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette	Carotte, Chou blanc, Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fruit de saison	Nectarine	
Haricots verts	Haricot vert, Huile, Sel fin, Ail	Sulfites
Sauce munster	Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Bouillon de légumes, Ciboulette, Munster	Céleri, Gluten, Lait
Sauté de poulet (VF)	Sauté de poulet	
Spaëtzle	Spaetzle, Huile, Sel fin	Gluten, Oeufs
Tomme aux fleurs de sureau Bio	Tomme	Lait
Émincé blé pois (végétarien)	Emincé végétal	Gluten, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 06/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Flan au chocolat (préparé par nos chefs)	Préparation pour entremet/flan, Eau, Lait en poudre, Eau	Lait
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Gratin de chou fleur et pommes de terre	Pomme de terre, Chou fleur, Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Chapelure, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette CE2	Omelette	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
et citron	Citron	

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 08/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
et mayonnaise	Mayonnaise, Eau	Oeufs
Compote pomme	Pomme	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz de Camargue IGP façon risotto	Riz de Camargue, Huile, Sel fin	
Royal crémeux	Fromage	Lait
Sauce crémeuse ricotta et parmesan	Base sce Béchamel, Eau, Ricotta, Bouillon de légumes, Sel fin, Parmesan, Crème fraîche, Basilic	Lait
au butternut,	Courge butternut, Huile, Sel fin, Ail	Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 09/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Hachis végétarien aux lentilles	Lentille verte, Bouillon de légumes, Sel fin, Persil, Ail, Purée PDT flocon, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Chapelure, Emmental, Crème fraîche	Gluten, Lait
Parmentier à l'effiloché au canard	Bouillon de volaille, Sel fin, Persil, Ail, Purée PDT flocon, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Eau, Emmental, Chapelure, Canard	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Roulé à la confiture de fraise	Génoise, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Tartinade (carottes, cumin et fromage frais)	Carotte, Cream Cheese, Cumin, Vinaigre d'alcool, Ail	Lait, Sulfites
Yaourt sucré Bio	Yaourt nature sucré	Lait

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 05/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette	Carotte, Chou blanc, Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Céleri - ravigote	Céleri, Concentré de fruit, Mayonnaise, Cornichon, Câpres, Persil, Échalote, Sel fin, Crème fraîche	Céleri, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Nectarine	
Fruit de saison	Pêche	
Haricots verts	Haricot vert, Huile, Sel fin, Ail	Sulfites
Sauce munster	Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Bouillon de légumes, Ciboulette, Munster	Céleri, Gluten, Lait
Sauté de poulet (VF)	Sauté de poulet	
Spaëtzle	Spaetzle, Huile, Sel fin	Gluten, Oeufs
Tomme aux fleurs de sureau Bio	Tomme	Lait
Émincé blé pois (végétarien)	Emincé végétal	Gluten, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 06/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Flan au chocolat (préparé par nos chefs)	Préparation pour entremet/flan, Eau, Lait en poudre, Eau	Lait
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Gratin de chou fleur et pommes de terre	Pomme de terre, Chou fleur, Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Chapelure, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Omelette CE2	Omelette	Lait, Oeufs
Salade de radis rose au fromage frais	Radis, Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Crème de fromage	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
et citron	Citron	

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 08/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
et mayonnaise	Mayonnaise, Eau	Oeufs
Compote pomme	Pomme	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poire au sirop	Poire	
Riz de Camargue IGP façon risotto	Riz de Camargue, Huile, Sel fin	
Royal crémeux	Fromage	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce crémeuse ricotta et parmesan	Base sce Béchamel, Eau, Ricotta, Bouillon de légumes, Sel fin, Parmesan, Crème fraîche, Basilic	Lait
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
au butternut,	Courge butternut, Huile, Sel fin, Ail	Sulfites
aux croûtons	Croûton	Gluten

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE

Le 09/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pêche	
Hachis végétarien aux lentilles	Lentille verte, Bouillon de légumes, Sel fin, Persil, Ail, Purée PDT flocon, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Chapelure, Emmental, Crème fraîche	Gluten, Lait
Parmentier à l'effiloché au canard	Bouillon de volaille, Sel fin, Persil, Ail, Purée PDT flocon, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Eau, Emmental, Chapelure, Canard	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Roulé à la confiture de fraise	Génoise, Confiture	Gluten, Lait, Oeufs
Tartinade (carottes, cumin et fromage frais)	Carotte, Cream Cheese, Cumin, Vinaigre d'alcool, Ail	Lait, Sulfites
Thon mayonnaise	Thon au naturel, Mayonnaise, Échalote, Ciboulette	Oeufs, Poissons
Yaourt sucré Bio	Yaourt nature sucré	Lait

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHER - MATERNELLE

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu

api

Lundi

Salade verte chiffonnade - Vinaigrette
Knack* (Choucroute) 🍷
 /Roulé végétal blé pois
 Pommes de terre Parisienne - **Choucroute** 🍷
 Fromage fondu
 Flan vanille

Mardi

Velouté de potiron
 Cordon bleu à la dinde (VF) 🇫🇷
 /Cordon bleu végétarien
 Potatoes - sauce mayochup
Brie Bio 🌱
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Terrine de campagne* 🍷
 /Oeuf dur - et mayonnaise
 Dos de colin d'Alaska 🍷 - Sauce moutarde à l'ancienne
 /Galette végétarienne provençale - Sauce moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio 🌱
Fromage blanc sucré HVE 🍷
Banane Bio 🌱

Vendredi

Salade de vers et crottes de souris (**Carottes Bio** - raisins) 🌱 - vinaigrette
 Chaudron aux yeux de dragons (Boulettes blé, & sce tomates) -
 Cheveux de la sorcière (**Spaghettis Bio**) 🌱
 Tomme noire des Pyrénées IGP
 Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille)



T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

1 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette Céleri - remoulade	Knack* (Choucroute) 🍖 /Roulé végétal blé pois	Pommes de terre Parisienne - Choucroute 🍖	Fromage fondu	Flan vanille Mousse au chocolat
mardi	Velouté de potiron Betteraves rouges HVE - vinaigrette 🍷	Cordon bleu à la dinde (VF) 🇫🇷 /Cordon bleu végétarien	Potatoes - sauce mayochup	Brie Bio 🌱 🍷	Fruit de saison Fruit de saison
mercredi					
jeudi	Terrine de campagne* 🍷 Oeuf dur - et mayonnaise	Dos de colin d'Alaska 🍷 - Sauce moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne provençale - Sauce moutarde à l'ancienne	Haricots vert Bio 🌱	Fromage blanc sucré HVE 🍷 🍷	Banane Bio 🌱 Fruit de saison
vendredi	Salade de vers et crottes de souris (Carottes Bio - raisins) 🌱 - vinaigrette Peau de crapaud (salade verte) - Vinaigrette	Chaudron aux yeux de dragons - (Boulettes blé, & sce tomates) -	Cheveux de la sorcière - (Spaghettis Bio) 🌱	Tomme noire des Pyrénées IGP	Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille) Cake au chocolat 🍷

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 12/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Choucroute	Choux farci	Gluten, Soja
Flan vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Knack* (Choucroute)	Saucisse de Strasbourg	
Pommes de terre Parisienne	Pomme de terre	
Roulé végétal blé pois	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Salade verte chiffonnade	Salade iceberg	
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 13/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie Bio	Brie	Lait
Cordon bleu végétarien	Cordon véggie	Gluten, Lait, Oeufs
Cordon bleu à la dinde (VF)	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait
Fruit de saison	Nectarine	
Potatoes	Potatoes	Gluten
Velouté de potiron	Crème fraîche, Bouillon de légumes, Sel fin, Purée PDT flocon, Courge potiron, Eau	Lait
sauce mayochup	Ketchup, Mayonnaise	Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 15/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
et mayonnaise	Mayonnaise, Eau	Oeufs
Banane Bio	Banane	
Dos de colin d'Alaska	Colin	Poissons
Fromage blanc sucré HVE	Fromage blanc	Lait
Galette végétarienne provençale	Galette végétale	Gluten
Haricots verts Bio	Huile, Ail, Sel fin, Haricot vert	Sulfites
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce moutarde à l'ancienne	Base sce Béchamel, Moutarde à l'ancienne, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Ciboulette, Sel fin, Colorant	Lait, Moutarde, Sulfites
Terrine de campagne*	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 16/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
.	Coulis de Tomate, Tomate, Sel fin, Thym, Eau, Tomate, Ail, Sucre semoule, Oignon	Céleri, Sulfites
Chaudron aux yeux de dragons (Boulettes blé, & sce tomates)	Boulette végétale	Gluten
Cheveux de la sorcière (Spaghettis Bio)	Spaghettis, Huile, Sel fin	Gluten
Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille)	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Yaourt aromatisé, Levure chimique/Bicarbonate, Arôme, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs
Salade de vers et crottes de souris (Carottes Bio - raisins)	Carotte, Raisin, Échalote, Ciboulette, Sel fin	
Tomme noire des Pyrénées IGP	Tomme	Lait
vinaigrette	Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHER - SELF ELEMENTAIRE
Le 12/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Choucroute	Choux farci	Gluten, Soja
Céleri - rémoulade	Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Mayonnaise, Eau, Céleri	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Flan vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Knack* (Choucroute)	Saucisse de Strasbourg	
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Pommes de terre Parisienne	Pomme de terre	
Roulé végétal blé pois	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Salade verte chiffonnade	Salade iceberg	
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHER - SELF ELEMENTAIRE
Le 13/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges HVE - vinaigrette	Échalote, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Persil, Moutarde, Eau, Betterave	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Brie Bio	Brie	Lait
Cordon bleu végétarien	Cordon véggie	Gluten, Lait, Oeufs
Cordon bleu à la dinde (VF)	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait
Fruit de saison	Nectarine	
Fruit de saison	Pêche	
Potatoes	Potatoes	Gluten
Velouté de potiron	Crème fraîche, Bouillon de légumes, Sel fin, Purée PDT flocon, Courge potiron, Eau	Lait
sauce mayochup	Ketchup, Mayonnaise	Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHER - SELF ELEMENTAIRE
Le 15/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
et mayonnaise	Mayonnaise, Eau	Oeufs
Banane Bio	Banane	
Dos de colin d'Alaska	Colin	Poissons
Fromage blanc sucré HVE	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pêche	
Galette végétarienne provençale	Galette végétale	Gluten
Haricots vert Bio	Haricot vert, Huile, Ail, Sel fin	Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Sauce moutarde à l'ancienne	Base sce Béchamel, Moutarde à l'ancienne, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Ciboulette, Sel fin, Colorant	Lait, Moutarde, Sulfites
Terrine de campagne*	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE

Le 16/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
.	Coulis de Tomate, Tomate, Sel fin, Thym, Eau, Tomate, Ail, Sucre semoule, Oignon	Céleri, Sulfites
Cake au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Cacao, Yaourt nature, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Chaudron aux yeux de dragons (Boulettes blé, & sce tomates)	Boulette végétale	Gluten
Cheveux de la sorcière (Spaghettis Bio)	Spaghettis, Huile, Sel fin	Gluten
Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille)	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Yaourt aromatisé, Levure chimique/Bicarbonate, Arôme, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs
Peau de crapaud (salade verte)	Salade et mélange de salade	
Salade de vers et crottes de souris (Carottes Bio - raisins)	Carotte, Raisin, Échalote, Ciboulette, Sel fin	
Tomme noire des Pyrénées IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
vinaigrette	Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites