T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

	Menu
Lundi	**Betteraves rouges Bio** - vinaigrette Sauté de poulet (VF) - Sauce suprême /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce suprême **Semoule Bio** **Fromage blanc** sucré HVE Fruit de saison
Mardi	Velouté de carottes Filet de poisson pané - et citron /Omelette CE2 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** Fromage fondu **Crème dessert** vanille **Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade de radis rose au fromage frais Dahl de **lentilles Corail Bio** **Riz Bio** **Brie** Cake marbré chocolat vanille
Vendredi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette **Farfalles Bio** - Bolognaise (**Boeuf haché BBC**) /**Farfalles Bio** - Bolognaise végétarienne (**égrené de pois Bio**) **Emmental Bio** râpé Compote **pomme** poire

Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

1 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves rouges Bio** - vinaigrette Carottes râpées - vinaigrette	Sauté de poulet (VF) - Sauce suprême /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce suprême	**Semoule Bio**	**Fromage blanc** sucré HVE	Fruit de saison Fruit de saison
mardi	Velouté de carottes Macédoine - mayonnaise	Filet de poisson pané - et citron /Omelette CE2	Gratin de chou fleur et **pommes de terre**	Fromage fondu	**Crème dessert** vanille **Bio** Liégeois chocolat
mercredi					
jeudi	Salade de radis rose au fromage frais Céleri - rémoulade	Dahl de **lentilles Corail Bio**	**Riz Bio**	**Brie**	Cake marbré chocolat vanille Cake à la vanille
vendredi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette Chou blanc - vinaigrette	**Farfalles Bio** - Bolognaise - (**Boeuf haché BBC**) /**Farfalles Bio** - Bolognaise végétarienne (**égrené de pois Bio**)		**Emmental Bio** râpé	Compote **pomme** poire Ananas au sirop

Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

	Menu
Lundi	**Céleri** - rémoulade **Saucisse fumée* (R)** /Roulé végétal blé pois **Lentilles Bio** à la tomate Fromage frais nature Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs)
Mardi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Cordon bleu à la dinde (VF) /Cordon bleu végétarien **Pommes de terre (Rég.)** - Ratatouille (DG) **Carré de l'Est** Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	Potiron de la sorcière (Velouté de potiron) **Tortellini ricotta épinards Bio** - sauce crémeuse au parmesan **Emmental Bio** **Banane Bio**
Vendredi	**Carottes Bio** râpées - vinaigrette Dos de colin d'Alaska - Sauce citronnée /Galette végétarienne provençale - Sauce citronnée **Boulgour Bio** (DG) - Petits pois (DG) **Yaourt Bio sucré** Cake ananas coco

Régional **Bio** Plat signature Origine France Produit labellisé

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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

1 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Céleri** - rémoulade Salade verte - Vinaigrette	**Saucisse fumée* (R)** /Roulé végétal blé pois	**Lentilles Bio** à la tomate	Fromage frais nature	Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs) Flan chocolat
mardi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Salade de riz - vinaigrette	Cordon bleu à la dinde (VF) /Cordon bleu végétarien	**Pommes de terre (Rég.)** - Ratatouille (DG)	**Carré de l'Est**	Fruit de saison Fruit de saison
mercredi					
jeudi	Potiron de la sorcière (Velouté de potiron) Salade de haricots verts - vinaigrette	**Tortellini ricotta épinards Bio** - sauce crémeuse au parmesan		**Emmental Bio**	**Banane Bio** Fruit de saison
vendredi	**Carottes Bio** râpées - vinaigrette Chou rouge - vinaigrette	Dos de colin d'Alaska - Sauce citronnée /Galette végétarienne provençale - Sauce citronnée	**Boulgour Bio** (DG) - Petits pois (DG)	**Yaourt Bio sucré**	Cake ananas coco Cake au **yaourt**

Régional **Bio** Plat signature Origine France Produit labellisé

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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 02/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio - vinaigrette	Betterave, Échalote, Persil, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Moutarde	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fromage blanc sucré HVE	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Sauce suprême	Base sce Béchamel, Crème fraîche, Sel fin, Ciboulette, Colorant, Bouillon de légumes, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Sauté de poulet (VF)	Sauté de poulet	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Eau, Semoule de blé	Gluten
Émincé blé pois (végétarien)	Emincé végétal	Gluten, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 03/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille Bio	Crème dessert	Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage fondu	Crème de fromage	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
Velouté de carottes	Carotte, Eau, Crème fraîche, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Sel fin	Lait
et citron	Citron	

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Cake marbré chocolat vanille	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Yaourt nature, Levure chimique/Bicarbonate, Cacao, Arôme, Crème fraîche, Yaourt aromatisé	Gluten, Lait, Oeufs
Dahl de lentilles Corail Bio	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Coulis de Tomate, Tomate, Lait de coco, Ail, Tomate, Curcuma, Cumin, Gingembre, Sel fin, Lentille corail	Sulfites
Riz Bio	Huile, Sel fin, Riz long	
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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 06/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise (Boeuf haché BBC)	Eau, Oignon, Fond brun, Ail, Coulis de Tomate, Tomate, Tomate, Basilic, Sel fin, Boeuf Haché	Gluten
Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio)	Coulis de Tomate, Tomate, Ail, Sel fin, Eau, Haché végetal, Huile, Oignon, Thym, Sucre semoule	
Compote pomme poire	Poire, Pomme	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Farfalles Bio	Farfalle, Huile, Sel fin	Gluten
Salade verte chiffonnade	Salade iceberg	
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 02/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio - vinaigrette	Betterave, Échalote, Persil, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Moutarde	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Carottes râpées	Échalote, Sel fin, Carotte, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fromage blanc sucré HVE	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Sauce suprême	Base sce Béchamel, Crème fraîche, Sel fin, Ciboulette, Colorant, Bouillon de légumes, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Sauté de poulet (VF)	Sauté de poulet	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Eau, Semoule de blé	Gluten
vinaigrette	Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Émincé blé pois (végétarien)	Emincé végétal	Gluten, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 03/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille Bio	Crème dessert	Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage fondu	Crème de fromage	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
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Macédoine - mayonnaise	Macédoine de légumes, Échalote, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Persil, Eau, Mayonnaise, Sel fin, Mayonnaise, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Omelette CE2	Omelette	Lait, Oeufs
Velouté de carottes	Carotte, Eau, Crème fraîche, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Sel fin	Lait
et citron	Citron	

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Cake marbré chocolat vanille	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Yaourt nature, Levure chimique/Bicarbonate, Cacao, Arôme, Crème fraîche, Yaourt aromatisé	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake à la vanille	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Arôme, Yaourt aromatisé, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri - rémoulade	Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Mayonnaise, Eau, Céleri	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Dahl de lentilles Corail Bio	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Coulis de Tomate, Tomate, Lait de coco, Ail, Tomate, Curcuma, Cumin, Gingembre, Sel fin, Lentille corail	Sulfites
Riz Bio	Huile, Sel fin, Riz long	
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

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 06/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas au sirop	Ananas	
Bolognaise (Boeuf haché BBC)	Eau, Oignon, Fond brun, Ail, Coulis de Tomate, Tomate, Tomate, Basilic, Sel fin, Boeuf Haché	Gluten
Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio)	Coulis de Tomate, Tomate, Ail, Sel fin, Eau, Haché végetal, Huile, Oignon, Thym, Sucre semoule	
Chou blanc - vinaigrette	Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Chou blanc	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Compote pomme poire	Poire, Pomme	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Farfalles Bio	Farfalle, Huile, Sel fin	Gluten
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 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri - rémoulade	Échalote, Mayonnaise, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Céleri	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Bouillon de légumes, Oignon, Sel fin, Tomate, Coulis de Tomate	
Roulé végétal blé pois	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Saucisse fumée* (R)	Saucisse fumée	
Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs)	Semoule de blé, Sucre semoule, Arôme, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carré de l'Est	Fromage	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	Pomme	
Pommes de terre (Rég.)	Huile, Sel fin, Pomme de terre	
Ratatouille (DG)	Ratatouille , Ail, Basilic	Sulfites
Salade de maïs, tomates - vinaigrette	Tomate, Maïs, Échalote, Sel fin, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Moutarde	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
sauce crémeuse au parmesan	Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Parmesan, Bouillon de légumes, Basilic	Lait
Banane Bio	Banane	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Potiron de la sorcière (Velouté de potiron)	Crème fraîche, Bouillon de légumes, Sel fin, Purée PDT flocon, Courge potiron, Eau	Lait
Tortellini ricotta épinards Bio	Pâtes farcies	Gluten, Lait, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - MATERNELLE
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio (DG)	Boulgour, Huile, Sel fin	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake ananas coco	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Noix de Coco, Eau, Ananas, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Carottes Bio râpées	Carotte, Échalote, Sel fin, Persil	
Dos de colin d'Alaska	Colin	Poissons
Galette végétarienne provençale	Galette végétale	Gluten
Petits pois (DG)	Petit pois, Ail, Sel fin, Huile	Sulfites
Sauce citronnée	Échalote, Crème fraîche, Sel fin, Concentré de fruit, Base sce Béchamel, Riz d'or, Bouillon de légumes, Eau	Lait
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait
vinaigrette	Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri - rémoulade	Échalote, Mayonnaise, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Céleri	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Flan chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Fromage frais nature	Spécialité fromagère	Lait
Lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Bouillon de légumes, Oignon, Sel fin, Tomate, Coulis de Tomate	
Roulé végétal blé pois	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Saucisse fumée* (R)	Saucisse fumée	
Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs)	Semoule de blé, Sucre semoule, Arôme, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carré de l'Est	Fromage	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	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre (Rég.)	Huile, Sel fin, Pomme de terre	
Ratatouille (DG)	Ratatouille , Ail, Basilic	Sulfites
Salade de maïs, tomates - vinaigrette	Tomate, Maïs, Échalote, Sel fin, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Moutarde	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Salade de riz - vinaigrette	Riz long, Tomate, Ciboulette, Échalote, Mayonnaise, Sel fin, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
sauce crémeuse au parmesan	Base sce Béchamel, Eau, Crème fraîche, Sel fin, Parmesan, Bouillon de légumes, Basilic	Lait
Banane Bio	Banane	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Potiron de la sorcière (Velouté de potiron)	Crème fraîche, Bouillon de légumes, Sel fin, Purée PDT flocon, Courge potiron, Eau	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade de haricots verts - vinaigrette	Haricot vert, Tomate, Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Persil, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tortellini ricotta épinards Bio	Pâtes farcies	Gluten, Lait, Oeufs

T15-05 DOMBASLE SUR MEURTHE - SELF ELEMENTAIRE
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio (DG)	Boulgour, Huile, Sel fin	Gluten
Cake ananas coco	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Noix de Coco, Eau, Ananas, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Cake au yaourt	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte, Échalote, Sel fin, Persil	
Chou rouge - vinaigrette	Échalote, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau, Chou rouge	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Dos de colin d'Alaska	Colin	Poissons
Galette végétarienne provençale	Galette végétale	Gluten
Petits pois (DG)	Petit pois, Ail, Sel fin, Huile	Sulfites
Sauce citronnée	Échalote, Crème fraîche, Sel fin, Concentré de fruit, Base sce Béchamel, Riz d'or, Bouillon de légumes, Eau	Lait
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait
vinaigrette	Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites