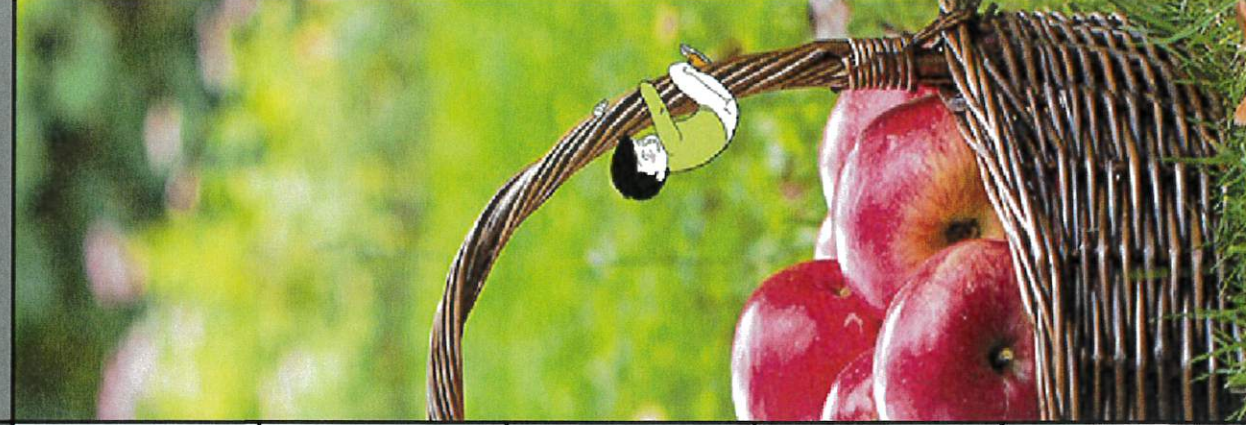


AMPLEPUS-ECOLE LA MARELLE 1

Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menus

	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Dahl de lentilles corail Bio Riz Bio Pilaf Camembert Bio Pomme (régional)	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur CE2 Yaourt Bio sucré Donuts au sucre	
	Mercredi		
	Jedi	Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde Saute de porc région - Sauce au miel et aux épices /Pavé de merlu MSC - Sauce au miel et aux épices Carottes CE2 Vichy Yaourt HVE aromatisé fruits des bois au lait de la ferme des Aigueues région Banane Bio	
	Vendredi	Haricots beurre - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf - Sauce à la lombarde /Boulettes végétales - Sauce à la lombarde Potatoes Vache qui rit Bio Compote fraîche de (pomme Bio) et fraise du chef	

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 08/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Dahl de lentilles corail Bio	Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Pomme (régional)	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 09/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Donuts au sucre	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Gratin de chou fleur CE2	Chou fleur, Fromage, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 11/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Carottes CE2 Vichy	Sel fin, Persil, Oignon, Huile, Eau pétillante, Carotte	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce au miel et aux épices	Oignon, Sel fin, Cannelle, Fond brun, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Sauce au miel et aux épices	Oignon, Sel fin, Cannelle, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Saute de porc région	Sauté de porc	
Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde	Thon au naturel, Emmental, Moutarde, Lait en poudre, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Tomato, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Yaourt HVE aromatisé fruits des bois au lait de la ferme des Aygues région	Yaourt fermier	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 12/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	
Boulettes végétales	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Compote fraîche de (pomme Bio) et fraise du chef	Fraise, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Haricots beurre	Haricot beurre	
Potatoes	Potatoes	
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Gluten, Lait
Sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIE-ECOLE LA MARELLE 1

Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menus

	Lundi Pastèque Saucisse de Toulouse région 🇫🇷 /Saucisses végétales Lentilles Bio au jus 🇫🇷 Fourme d'ysseaux région 🇫🇷 Flan nappé caramel
--	---

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 15/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fourme d'yssingeaux région	Fromage à pâte persillée	Lait
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Pastèque	Pastèque	
Saucisse de Toulouse région	Saucisse de Toulouse	
Saucisses végétales	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 16/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Prune	Prune	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt bio aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières région	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 18/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Nectarine	Nectarine	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites
Écrasé de pommes de terre	Sel fin, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Beurre doux	Lait

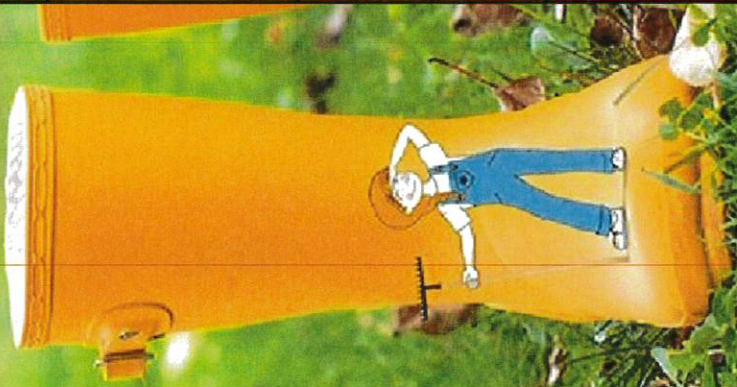
AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 19/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Gâteau du chef aux noisettes et au miel	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Miel, Huile, Farine de blé, Noisettes, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tzatziki	Ail, Aneth, Concombre, Fromage blanc, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Huile	Lait, Sulfites

AMPLEPUIIS-ECOLE LA MARELLE 1

Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menus

 	Lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival  Sauté de poulet région  - Sauce champignons /Filet de colin MSC  - Sauce champignons Brocolis Gouda Bio  Pomme Bio 	
Mardi		Carottes râpées - Vinaigrette Encornets de calamars - Sauce provençale Riz Bio Pilaf  Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees  Raisin	
Mercredi			
Jeudi		Salade iceberg - Vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Saint Nectaire AOP  Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon 	
Vendredi		Tomates - Vinaigrette au basilic Lasagnes au boeuf  /Lasagne courgette, tomate et chèvre , mozzarella Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges	

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 22/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauté de poulet région	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 23/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Encornets de calamars	Encornets/Calamars	Mollusques
Raisin	Raisin	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 25/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Parmentier de lentilles à la tomate	Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate, Lentille verte	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 26/09/2025**

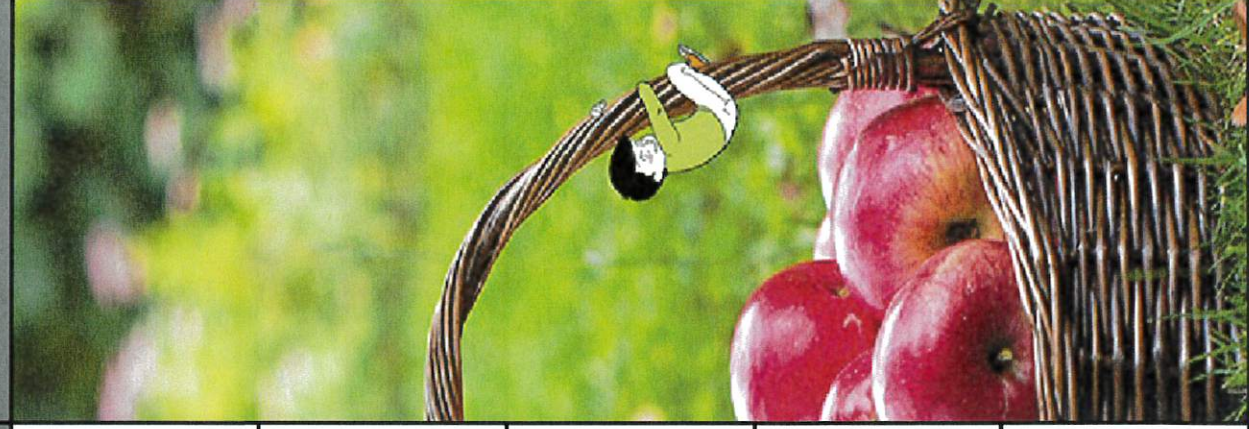
Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
, mozzarella	Mozzarella	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Lasagne courgette, tomate et chèvre	Lasagnes à garnir	Gluten
Lasagnes au boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIIS-ECOLE LA MARELLE 1

Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menus

Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette persillée Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Poisson froid MSC  - Sauce mayonnaise Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Prune
Mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Curry de carottes et pois chiche Bio  Semoule Bio  Brique de vache du Forez  Flan au chocolat
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 29/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Poisson froid MSC	Lieu noir	Poissons
Prune	Prune	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 30/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brique de vache du Forez	Bûche du Pilat	Lait
Concombre	Concombre	
Curry de carottes et pois chiche Bio	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites