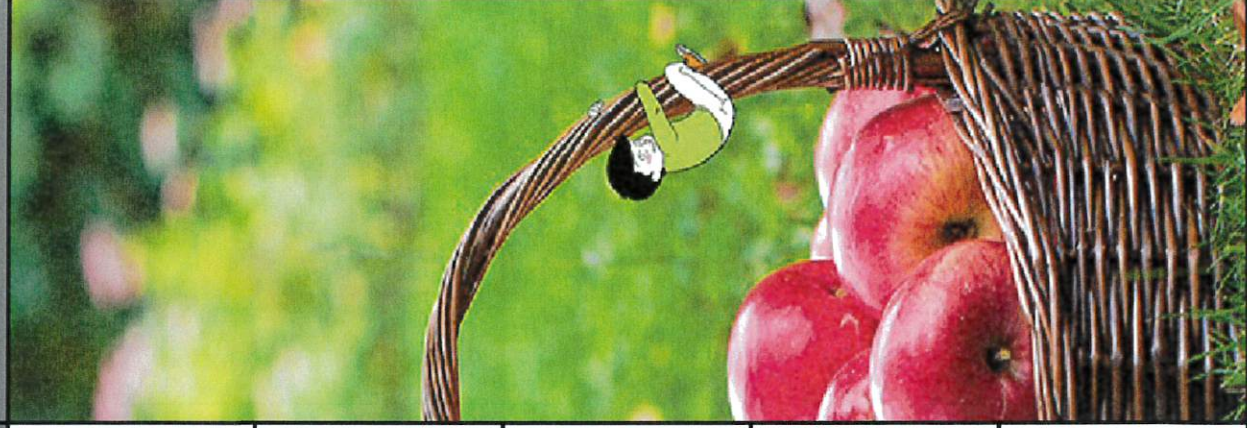


AMPLEPUIE-ECOLE LE PETIT PRINCE 1

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 Semoule Bio Brique de vache du Forez région Flan au chocolat	
Mercredi		
Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau - Sauce chasseur /Galette végétarienne - Sauce chasseur Pommes de terre rissolées Petit moulu nature Compote fraîche de (pomme Bio) du chef	
Vendredi	Crêpe au fromage Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce Dieppoise Petits pois Yaourt Bio sucré Banane Bio	



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 région	Bûche du Pilat	Lait
Concombre	Concombre	
Curry de carottes et pois chiche	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

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 02/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche de (pomme Bio) du chef	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Galette végétarienne	Boullgour, Carotte, Oeuf liquide entier, Bouillon de légumes, Oignon, Tomate, Ail, Huile, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Curry, Cumin, Eau, Pois chiche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Paupiette au veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

AMPLEPUIIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 03/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce Dieppoise	Moule, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LE PETIT PRINCE 1

Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menus

	Lundi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Rôti de dinde - Sauce Bercy /Filet de colin MSC - Sauce Bercy Mélange de riz Bio aux petits légumes Suisse sucré Chocolat barre	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au curry Gratin de gnocchis sarde à la provençale Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional) Poire	
	Mercredi		
	Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Bolognaise au boeuf /Bolognaise de lentilles Fusilli Bio Emmental Bio râpé Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Filet de Poisson pané MSC Epinards béchamel Camembert Bio Gateau du chef au chocolat	

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 06/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chocolat barre	Chocolat noir	Lait, Soja
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin	
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mélange de riz Bio aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz long, Huile	Céleri
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce Bercy	Échalote, Persil, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 07/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Gratin de gnocchis sarde à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Poire	Poire	
Vinaigrette au curry	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 09/10/2025

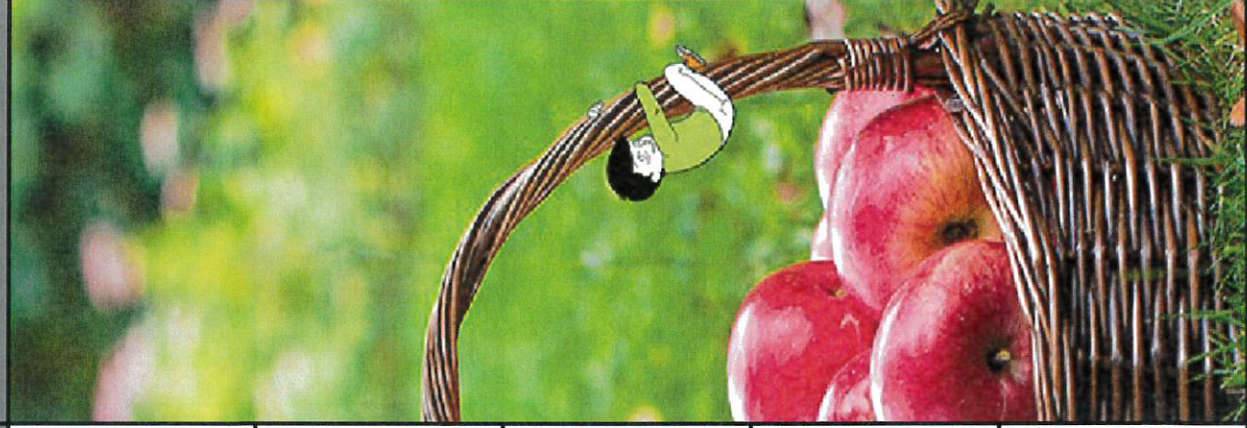
Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise au boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

AMPLEPUIIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 10/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Epinards béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIIS-ECOLE LA MARELLE 1

Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menus		
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au cumin /Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce au cumin Haricots verts Bio à l'échalote 🇫🇷 Edam Bio Prune	
Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce citron Penne Bio Le rond HVE de la ferme des Aygüees (régional) 🇫🇷 Pomme (régional) 🇫🇷	
Mercredi		
Judi	Accras de morue Feijoada (à associer avec féculent) / Feijoada végétarienne Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Bûche du pilat région 🇫🇷 Flan pâtissier façon pasteis de nata	
Vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au miel CC Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Aygüees région 🇫🇷 Banane Bio	

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 13/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
Prune	Prune	
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 14/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)	Fromage	Lait
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Pomme (régional)	Pomme	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1
Le 16/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Feijoada végétarienne	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomato, Oignon, Carotte, Haricot rouge	Gluten
Accras de morue	Beignet de poissons	Gluten, Lait, Poissons, Soja
Bûche du pilat région	Bûche du Pilat	Lait
Feijoada (à associer avec féculent)	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomato, Oignon, Carotte, Haricot rouge, Chorizo, Saucisse fumée	Gluten, Lait
Flan pâtissier façon pasteis de nata	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé, Lait en poudre, Eau, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	

AMPLEPUIS-ECOLE LA MARELLE 1**Le 17/10/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
CC Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette	Raclette, Sel fin, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Pomme de terre, Courge potiron	Gluten, Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Miel, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Ayguees région	Yaourt aromatisé	Lait