

AMPLEPUI - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE

Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menus

	Lundi Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees Pomme (régional)	
Mardi Salade de blé et mimollette - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au poivre / Filet de lieu noir MSC - Sauce au poivre Haricots verts Bio persillés Petit moulu nature Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon		
Mercredi		
Jeudi Cake au chèvre et butternut Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne du chef au bolognais - Sauce napolitaine Chou fleur CE2 persillé Suisse sucré Banane Bio		
Vendredi Salade verte - Vinaigrette au fine herbe Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille Spaghetti Edam Bio Compote fraîche pomme Bio vanille		

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE
Le 03/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Pomme (régional)	Pomme	
Vinaigrette au curry	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE
Le 04/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Salade de blé et mimolette	Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau, Mimolette, Persil	Gluten, Lait
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Poivre gris	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

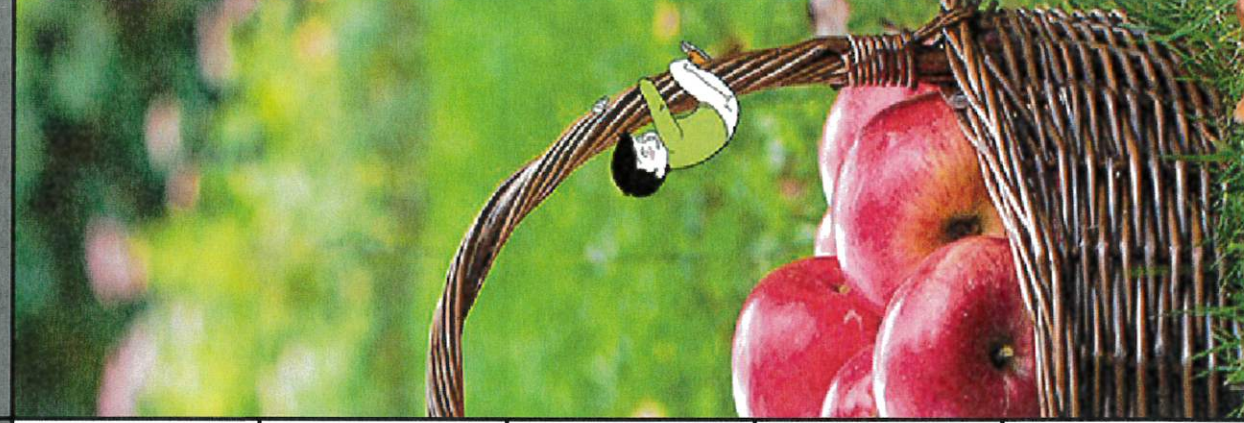
AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE
Le 06/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Cake au chèvre et butternut	Oeuf liquide entier, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Poivre blanc, Courge butternut, Miel, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Galette végétarienne du chef au boulgour	Boulgour, 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
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE

Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menus

	Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Hachis parmentier de boeuf  /Parmentier de lentilles Bio à la tomate  Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)   Poire	
	Mardi		
	Mercredi		
	Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Gratin de pâte alpina à la béchamel Mimolette Bio  Pomme (régional) 	
	Vendredi	Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Gratin de potiron Béchamel Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC des 2 rivières Gâteau du chef aux noisettes et au miel 	

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE

Le 10/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)	Fromage	Lait
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfites
Poire	Poire	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE

Le 13/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de pâte alpina à la béchamel	Penne, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau, Emmental	Gluten, Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pomme (régional)	Pomme	
Potage de légumes verts (concentré)	Oignon, Purée PDT flocon, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE

Le 14/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de potiron Béchamel	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Courge potiron, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
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
Mélange de carottes et panais râpés	Carotte, Panais	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC des 2 rivières	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS - PRIMAIRE LE PETIT PRINCE
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menus

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée
 Sauté de dinde FR - Sauce dijonnaise
 /Pavé de merlu MSC - Sauce dijonnaise
Haricots verts Bio à l'ail **Bio**
Gouda Bio
 Flan nappé caramel

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

