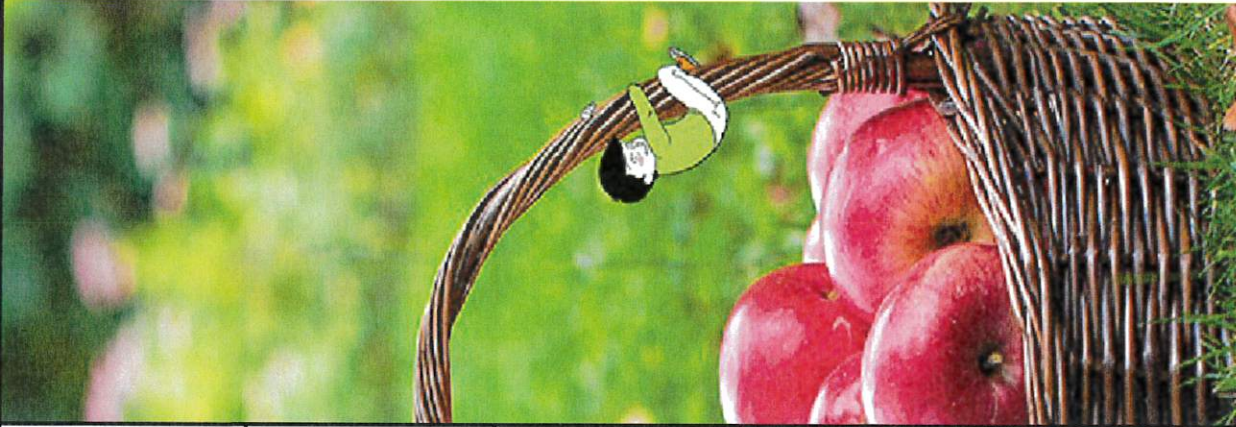


AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus

	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage (crozets BIO) Saint Nectaire AOP  Orange Bio 	Lundi	
	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille Chou fleur CE2 persillé  Yaourt Bio sucré  Chocolat barre	Mardi	
		Mercredi	
	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise au boeuf  /Bolognaise de lentilles Bio  Fusilli Bio  Emmental Bio râpé  Compote du chef fraîche (pomme Bio) mangue  	Jeudi	
	Cake du chef à (l'emmental bio) et mimolette  Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce au jus /Pané fromager Epinards béchamel Yaourt aromatisé abricot HVE au lait de la ferme des Aygues région   Kiwi Bio 	Vendredi	

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croziflette au fromage (crozets BIO)	Crozets, Oignon, Prépa sce Béchamel, Eau, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chocolat barre	Chocolat noir	Lait, Soja
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 15/01/2026

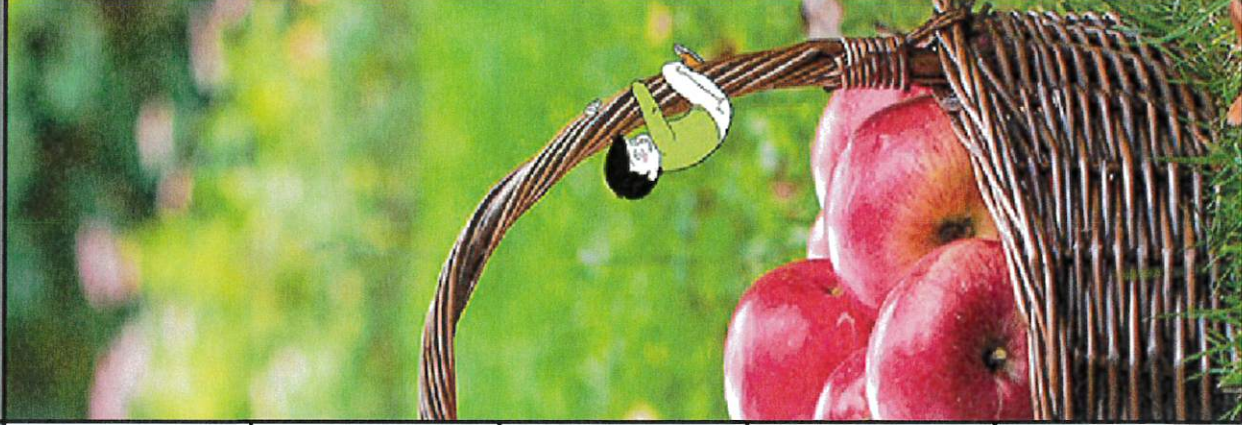
Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise au boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote du chef fraîche (pomme Bio) mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 16/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef à (l'emmental bio) et mimolette	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage, Mimolette, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Epinards béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Yaourt aromatisé abricot HVE au lait de la ferme des Ayguees région	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus		
Lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons / Filet de limande MSC - Sauce champignons Brocolis Cantal AOP Pomme Bio	
Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Le rond HVE de la ferme des Aygues région Flan nappé caramel	
Mercredi		
Judi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin Riz de camargue IGP créole Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional) Orange Bio	
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette / Roulé végétal goût merguez Pommes de terre vapeur Fromage à raclette (cossette) Pavés Bâlois	

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 19/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
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
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 20/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Le rond HVE de la ferme des Aygues région	Fromage	Lait
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 22/01/2026

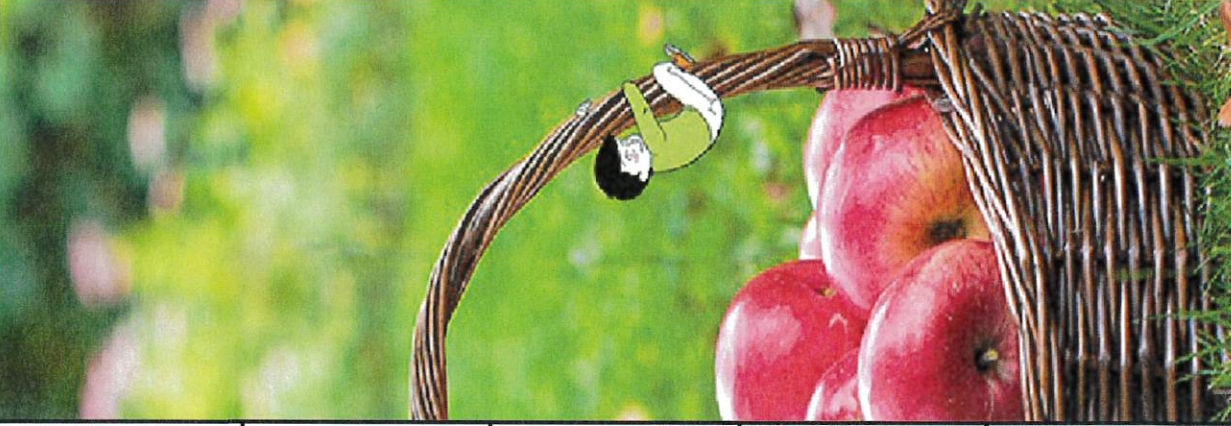
Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Orange Bio	Orange	
Riz de camargue IGP créole	Sel fin, Riz de Camargue	
Sauce au cumin	Farine de blé, Margarine, Tomate, Eau, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Cumin	Gluten
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 23/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette	Jambon blanc, Rosette	Lait
Fromage à raclette (cossette)	Raclette	Lait
Pavés Bâlois	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Blanc d'oeuf liquide, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus		
Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc (régional) - Sauce diable /Filet de saumon MSC - Sauce aurore Semoule Bio Bourquette du Vercors région Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	
Mardi	Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Carottes Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees Poire	
Mercredi		
Jeudi	Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde - Sauce aux épices /Galette végétarienne du chef au boulgour Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi Bio	
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérés Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio Compote fraîche pomme Bio vanille	

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 26/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bournette du Vercors région	Tomme	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 27/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Poire	Poire	
Salade de pommes de terre aux oeufs durs	Pomme de terre, Oeuf dur	Oeufs
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt fermier	Lait

AMPLEPUIIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 29/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
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
Kiwi Bio	Kiwi	
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce aux épices	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Fond brun	Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards	Fond de tarte brisée, Chèvre, Fromage, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Eau, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs

AMPLEPUIS - MATERNELLE LA MARELLE
Le 30/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne	Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au xérès	Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre de Xérès	Moutarde, Sulfites