

Menus des grands

Semaine du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI 3 JUILLET

MARDI 4 JUILLET

MERCREDI 5 JUILLET

JEUDI 6 JUILLET

VENDREDI 7 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de thym 🏠

Œufs durs

Filet de poulet rôti au jus 🏠

Filet de colin sauce tomate basilic 🏠

Sauté de bœuf au paprika 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, oignons frais, carottes BIO, féculé de pomme de terre, ail, thym

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, féculé de pomme de terre, ail, thym

100% poisson, MSC

Carottes BIO, tomates, oignons, farine de blé, huile de colza, ail, sucre, basilic

Origine France, race à viande

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, farine de blé, huile d'olive, paprika, ail

Pâtes BIO coquillettes et Epinards au jus 🏠

Taboulé BIO 🏠

Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre BIO vapeur 🏠

Polenta crémeuse 🏠 et céleri à la tomate 🏠

Blé BIO pilaf 🏠 et Ratatouille 🏠

Semoule BIO, concombre, tomates, poivrons, vinaigrette, jus de citron, jus d'orange

beurre, lait, farine

Polenta, emmental, beurre, crème

Tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, huile d'olive, olives noires, basilic, sucre, ail

Tomme des Pyrénées IGP

Carré BIO

Cantafrais

Gouda

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO fraise 🏠

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 10 juillet au vendredi 14 juillet 2023

LUNDI 10 JUILLET

MARDI 11 JUILLET

MERCREDI 12 JUILLET

JEUDI 13 JUILLET

VENDREDI 14 JUILLET

FÊTE NATIONALE

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de pomme de terre, ail, thym

Filet de cabillaud sauce persil 🏠

100% poisson frais, MSC

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, persil

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur boeuf - 15% MG
Purée de pommes de terre BIO (100% pommes de terre BIO, lait exclu, huile d'olive)

Rôti de veau aux olives 🏠

Origine France, Label rouge

Jus de cuisson, olives, oignons, poireaux, carottes BIO, féculé de pommes de terre, ail

FERIE

Semoule BIO et Brocolis 🏠

barquette de sauce supplémentaire

Emmental

Fruit de saison

Riz BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO à la crème 🏠

Cantal AOP

Fruit de saison

Camembert BIO

Compote pomme BIO poire BIO 🏠

sans sucre ajouté

Blé BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠

Samos

Fruit de saison

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme coing

Petits suisse nature

Fruit de saison

Yaourt aux fruits mixés

Pain et beurre

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 17 juillet au vendredi 21 juillet 2023

LUNDI 17 JUILLET

MARDI 18 JUILLET

MERCREDI 19 JUILLET

JEUDI 20 JUILLET

VENDREDI 21 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️

DÉJEUNERS

Rôti de bœuf au jus 🏠

Rôti de dinde au jus de thym 🏠

Œufs durs

Steak de thon sauce crème et citron mouliné 🏠

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠

Origine France, Race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson

Origine France

Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes BIO, oignons

Jus de cuisson, lait, champignons de Paris, farine de blé, crème

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, fécule de pomme de terre, ail, thym

Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠

Taboulé BIO 🏠

Purée de céleri BIO et pomme de terre BIO 🏠

Blé BIO pilaf 🏠 et Courgettes BIO à la provençale 🏠

Riz BIO, oignons, huile de colza

Carottes bio, haricots verts bio, petits pois BIO, navets

Semoule BIO, concombre, tomates, poivrons, vinaigrette, jus de citron

Courgettes BIO, tomates, oignons
Blé BIO, oignons, huile de colza

Gouda

Saint Paulin

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme HVE pruneaux IGP

Fruit de saison

Purée de pomme abricot



sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quatres quarts

Purée de pomme fraise

Pain et beurre

Purée de pomme ananas

Pain et confiture d'abricot

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Yaourt velouté nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 24 juillet au vendredi 28 juillet 2023

LUNDI 24 JUILLET

MARDI 25 JUILLET

MERCREDI 26 JUILLET

JEUDI 27 JUILLET

VENDREDI 28 JUILLET

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠

Sauté de veau aux oignons 🏠

Filet de poisson au jus 🏠

Rôti de bœuf au thym 🏠

Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

100% poisson frais, MSC

Jus de cuisson, oignons, carottes BIO, lait, coriandre, farine de blé, ail

Jus de cuisson, oignons, carottes BIO, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de pomme de terre, ail, thym

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym

Huile d'olive, citron, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de pommes de terre, ail, thym

Pommes de terre vapeur BIO persillées 🏠 et Chou fleur persillé 🏠

Lentilles BIO et Carottes BIO 🏠

Pâtes fusillis BIO 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠

Riz BIO pilaf 🏠 et Aubergines à la provençale 🏠

Purée d'épinards et de pomme de terre BIO 🏠

carottes bio, céleri, courgettes

Aubergines, tomates, oignons, huile de colza, ail, sucre, basilic, thym
Riz BIO, oignons, huile de colza

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Nectaire AOP

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Purée de pomme coing

P'tit moelleux nature

Pain et miel

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 31 juillet au vendredi 4 août 2023

LUNDI 31 JUILLET	MARDI 1 AOUT	MERCREDI 2 AOUT	JEUDI 3 AOUT	VENDREDI 4 AOUT
DÉJEUNERS				
Rôti de dinde sauce tomate 🏠 Origine France, Label Rouge Carottes BIO, tomates, oignons, farine de blé, huile de colza, ail, sucre	Œufs durs	Filet de poulet au miel 🏠 Origine France, Label Rouge Jus de cuisson, poireau, oignons, carottes BIO, fécula de pomme de terre, miel	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠 100% poisson, MSC Pommes de terre BIO, poisson, huile d'olive, lait exclu	Sauté de bœuf au curry 🏠 Origine France, Race à viande Jus de cuisson, farine de blé, oignons, crème, beurre, curry
Pâtes BIO coquillettes et Courgettes BIO persillées 🏠	Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠	Quinoa HVE et chou fleur persillé BIO 🏠	Blé BIO pilaf au curcuma et coulis de tomates à la provençale 🏠 Blé BIO, oignon, huile de colza, curcuma	Riz BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠
Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Môret	Saint Paulin	Emmental
Purée de pomme fraise cassis BIO	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠 sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison
GOÛTERS				
Madeleine	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise	Fruit de saison	Pain et chocolat noir
Petits suisse nature	Fromage blanc aux fruits	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

Menus des grands

Semaine du lundi 7 aout au vendredi 11 aout 2023

LUNDI 7 AOUT

MARDI 8 AOUT

MERCREDI 9 AOUT

JEUDI 10 AOUT

VENDREDI 11 AOUT

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Filet de merlu sauce crème de ciboulette 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, ciboulette

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur hœuf - 15% MG

Purée de pommes de terre BIO, huile d'olive, lait exclu

Rôti de veau aux olives 🏠

Origine France, Label rouge

Jus de cuisson, olives, oignons, poireaux, carottes BIO, fécule de pommes de terre, ail

Sauté de dinde au romarin 🏠

Origine France, Label rouge

Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes BIO, ail, romarin

Semoule BIO et purée du soleil BIO 🏠

barquette de sauce supplémentaire
carottes bio, poivrons

Brie BIO

Fruit de saison

Pâtes fusillis BIO 🏠 et Epinards 🏠

Bleuet des prairies BBC

Fruit de saison

Camembert BIO

Compote de pomme BIO 🏠

sans sucre ajouté

Blé BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO à la crème 🏠

Samos

Fruit de saison

Riz BIO pilaf 🏠 Brocolis BIO 🏠

Riz BIO, oignons, huile de colza

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

GOÛTERS

Purée de pomme ananas

Fromage blanc nature

Sablé

Petit Suisse nature

Fruit de saison

Yaourt aux fruits mixés

Pain et beurre

Yaourt nature

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 14 aout au vendredi 18 aout 2023

LUNDI 14 AOUT	MARDI 15 AOUT	MERCREDI 16 AOUT	JEUDI 17 AOUT	VENDREDI 18 AOUT
ASSOMPTION				
DÉJEUNERS				
<p>Steak de thon basquaise 🏠</p> <p>100% poisson</p> <p>Jus de cuisson, poivrons rouges et verts, carottes BIO, oignons</p>	<p>FERIE</p>	<p>Filet de poulet au jus 🏠</p>	<p>Filet de poisson au jus 🏠</p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym</p>	<p>Gigot d'agneau au jus de thym 🏠</p> <p>Origine France</p> <p>Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, fécule de pomme de terre, ail, thym</p>
<p>Blé BIO pilaf au curcuma 🏠 et Haricots verts 🏠</p> <p>Blé BIO, oignons, huile de colza, curcuma</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p>		<p>Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois BIO 🏠</p> <p>Riz BIO, oignons, huile de colza,</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pâtes BIO coquillettes et Aubergines à la provençale 🏠</p> <p>Aubergines, tomates, oignons, huile de colza, ail, sucre, basilic, thym</p> <p>Carré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Polenta crémeuse 🏠 et Courgettes BIO persillées</p> <p>Polenta, emmental, beurre, crème</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Compote de pomme HVE poire HVE 🏠</p> <p>sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Fruit de saison</p> <p>Petit Suisse aux fruits</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Quatres quarts</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Petits suisse nature</p>
LÉGENDE :				
<p>🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur</p> <p>En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.</p>				

Menus des grands

Semaine du lundi 21 aout au vendredi 25 aout 2023

LUNDI 21 AOUT

❄️ REPAS FROID ❄️

MARDI 22 AOUT

MERCREDI 23 AOUT

JEUDI 24 AOUT

VENDREDI 25 AOUT

DÉJEUNERS

Œufs durs

Sauté de veau au jus 🏠

Filet de poisson au jus 🏠

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠

Filet de saumon sauce crème 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, oignons, carottes BIO, poireaux, ail, fécule de pommes de terre, thym

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Origine France, race à viande

Jus de cuisson, champignons, oignons, carottes BIO, lait, farine de blé, ail

100% poisson

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème, beurre

Taboulé BIO 🏠

Semoule BIO, concombre, tomates, poivrons, vinaigrette, jus de citron

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠

Pomme de terre BIO vapeur 🏠 et Ratatouille 🏠

Tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, huile d'olive, olives noires, basilic, sucre, ail

Blé BIO pilaf 🏠 et brocolis 🏠

Blé BIO, oignon, huile de colza,

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Haricots beurre persillés 🏠

Saint Paulin

Kirir

Pont l'Évêque AOP

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO abricot 🏠

avec abricot au sirop léger

Fruit de saison

GOÛTERS

Sablé

Pain et chocolat noir

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Pain et gelée de framboise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 28 aout au vendredi 1 septembre 2023

LUNDI 28 AOUT

MARDI 29 AOUT

MERCREDI 30 AOUT

JEUDI 31 AOUT

VENDREDI 1 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠

Origine France, Label rouge

carottes, tomates, oignons, fraine de blé, huile de colza, ail, sucre

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠

100% poisson frais, MSC

Huile d'olive, citron, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pommes de terre, ail, thym

Bœuf braisé au paprika 🏠

Origine France, Race à viande

Jus de cuisson, carottes, oignons, farine de blé, crème, ail, paprika

Riz BIO pilaf 🏠 et petits pois 🏠

Riz BIO, oignons, huile de colza

Purée Saint Germain 🏠

Pois cassés, huile d'olive

Semoule BIO et Courgettes BIO 🏠

barquette de sauce supplémentaire

Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Chou fleur BIO persillé 🏠

Coulommiers

Brique Bleue

Saint Môret

Cantal AOP

Mimolette

Purée de pomme poire BIO

Compote de pomme BIO banane RUP



sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

GOÛTERS

Spéculoos

Fruit de saison

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Pain et gelée de groseille

Petits suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI 4 SEPTEMBRE

MARDI 5 SEPTEMBRE

MERCREDI 6 SEPTEMBRE

JEUDI 7 SEPTEMBRE

VENDREDI 8 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Filet de merlu sauce aurore 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, tomates, oignons

Sauce bolognaise 🏠

Origine France, Race à viande

Viande e de bœuf pur bœuf 15%MG, carottes BIO, oignons

Rôti de veau sauce crème 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, lait, farine de blé, crème

Sauté de dinde à l'orange 🏠

Origine France, Label Rouge

carottes BIO, tomates, oignons, fraine de blé, huile de colza, ail, sucre

Polenta crémeuse 🏠 et haricots
beurre persillés 🏠

Polenta, emmental, beurre, crème

Carré BIO

Fruit de saison

Semoule BIO 🏠 et Brocolis BIO 🏠

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Fruit de saison

Pâtes fusillis BIO 🏠 et haricots verts
🏠

Bûchette aux laits mélangés

Compote pomme BIO abricot 🏠

avec abricots au sirop léger

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠

Samos

Fruit de saison

Riz BIO pilaf 🏠 et Ratatouille 🏠

tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, nuie o oivre, oives
noires, basilic, sucre, ail
riz BIO, olives, huile de colza

Emmental

Purée de pomme pruneaux

GOÛTERS

Galette pur beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme coing

Petit Suisse nature

Pain et crème de marron

Yaourt aux fruits mixés

Pain et beurre

Yaourt nature

Fruit de saison

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI 11 SEPTEMBRE

MARDI 12 SEPTEMBRE

MERCREDI 13 SEPTEMBRE

JEUDI 14 SEPTEMBRE

VENDREDI 15 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠

Filet de poisson au jus 🏠

Filet de poisson au jus 🏠

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠

100% poisson frais, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, olives noires dénoyautées, farine de blé

Origine France, Label rouge

Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés IGP, poireaux, oignons, carottes BIO, vinaigre de vin, sucre, féculé de Pomme de terre, beurre salé

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de pomme de terre, ail, thym

Origine France

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, féculé de Pomme de terre, ail, thym

Blé BIO pilaf 🏠 et purée de potimarron BIO 🏠

Blé BIO, oignons, huile de colza

Mimolette

Purée de pomme abricot

Semoule BIO 🏠 et Gratin de courgettes BIO 🏠

beurre, lait, farine

Cantal AOP

Fruit de saison

Riz BIO pilaf au curcuma et Epinards au jus 🏠

Riz BIO, oignons, huile de colza, curcuma

Brie BIO

Purée de pomme poire

Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO 🏠

lait exclu, huile d'olive

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Haricots rouges au jus 🏠 et haricots beurre persillés 🏠

Compote de pomme HVE 🏠

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Purée de pomme fraise

Semoule BIO au lait 🏠

Pain et chocolat noir

Fruit de saison

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Yaourt velouté nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

semaine du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI 18 SEPTEMBRE

MARDI 19 SEPTEMBRE

MERCREDI 20 SEPTEMBRE

JEUDI 21 SEPTEMBRE

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti aux herbes 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, oignons, carotte BIO, ail, ciboulette, cerfeuil

Sauté de veau à la crème 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, oignons, carottes BIO, farine de blé, crème, ail, beurre

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Rôti de bœuf au jus 🏠

Origine France, race à viande

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, fécule de pomme de terre, ail, thym

Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠

100% poisson

Jus de cuisson, farine de blé, crème, échalote, beurre

Semoule BIO et coulis de tomates provençales 🏠

Purée de butternut BIO 🏠 et pommes de terre BIO 🏠

Blé BIO pilaf 🏠 et Chou fleur BIO béchamel 🏠

Chou fleur, lait, farine, beurre

Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠

Riz BIO pilaf 🏠 et Brocolis BIO 🏠

Bleuet des prairies BBC

Kiri

Saint Nectaire AOP

Coulommiers

Emmental

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠

sans sucre ajouté

Fruit de saison

GOÛTERS

Spéculoos

Purée de pomme banane BIO

Pain et beurre

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI 25 SEPTEMBRE

MARDI 26 SEPTEMBRE

MERCREDI 27 SEPTEMBRE

JEUDI 28 SEPTEMBRE

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, poireaux, oignons, carottes BIO, ail, romarin

Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, poireaux, fécule de pomme de terre, ail, thym

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠

Origine France, Label Rouge

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, olives noires dénoyautées, farine de blé

Filet de lieu noir sauce citron 🏠

100% poisson frais, MSC

Jus de cuisson, lait, farine de blé, citron, crème

Sauté de bœuf au paprika 🏠

Origine France, race à viande

Jus de cuisson, carottes BIO, oignons, olives noires dénoyautées, farine de blé

Semoule BIO et épinards 🏠

Barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠 et haricots
beurres persillés 🏠

Blé BIO, oignons, huile de colza, curcuma

Riz BIO aux champignons 🏠

Cantafrais

Pâtes BIO fusillis et courgettes BIO 🏠

Gouda

Polenta crémeuse 🏠 et Petits pois BIO
et carottes BIO 🏠

Polenta, emmental, beurre, crème

Edam

Tomme des Pyrénées IGP

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Compote pomme BIO poire BIO 🏠

Sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

GOÛTERS

Madeleine

Fruit de saison

Pain et gelée de framboise

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Petits suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Cœur

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.