

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024				
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>Filet de poisson au jus</b> 🏠 100% poisson, MSC	<b>Sauté de dinde à l'orange</b> 🏠 Origine France, Label rouge	<b>Hachis Parmentier</b> aux pommes de terre BIO 🏠 Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	<b>Rôti de veau aux oignons</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Filet de cabillaud sauce persil</b> 🏠 100% poisson, MSC
Blé BIO pilaf 🏠 et Brocolis BIO 🏠	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 Et Epinards 🏠		Polenta cémreuse 🏠 Et Haricots verts BIO 🏠	Semoule BIO et Fenouil à la tomate 🏠 barquette de sauce supplémentaire
Emmental	Cantal AOP	Coulommiers	Six de Savoie	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) coing 🏠 sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Petit beurre	Quatre quarts	Purée de pomme banane	Pain et confiture de fraise	Fruit de saison
Yaourt nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Fromage blanc nature
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI 7 OCTOBRE

MARDI 8 OCTOBRE

MERCREDI 9 OCTOBRE


JEUDI 10 OCTOBRE

VENDREDI 11 OCTOBRE

### DÉJEUNERS

Filet de merlu à l'huile d'olive et citron 

100% poisson, MSC

Rôti de dinde sauce crème 


Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Gigot d'agneau au jus de thym 


Origine France

Riz BIO pilaf à la tomate . Et petits pois 

Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 

Blé BIO pilaf aux petits légumes 

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 

Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 

Brie BIO

Gouda


Carré BIO

Mimolette

Petit moulé

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE)   
sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

### GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Purée de pomme

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Purée de pomme poire

Petits suisse nature


Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé






Yaourt nature

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.

 <b>Menus des grands</b> 				
Semaine du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024				
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
PAYS BASQUE	NORMANDIE	ANTILLES	PACA	PROVENCE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>SEMAINE DU GOUT : Je découvre les régions Françaises !</b>				
<b>Filet de poulet rôti sauce Basquaise</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Sauté de veau sauce Normande</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Filet de poisson au jus</b> 🏠 100% poisson, MSC	<b>Rôti de bœuf à la Niçoise</b> 🏠 Origine France, Race à viande	<b>Filet de lieu noir sauce Provençale</b> 🏠 100% poisson, MSC
				
Riz BIO pilaf 🏠. Et brocolis BIO 🏠.	Pomme de terre BIO. et Carottes BIO 🏠.	Purée de patate douce 🏠. Et purée de carottes BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Epinards 🏠.	Semoule BIO et Julienne de légumes BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire
<b>Cantal AOP</b>	<b>Camembert BIO</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Carré BIO</b>	<b>Coulommiers</b>
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) Coing 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
<b>GOÛTERS</b>				
<b>Galette pur beurre</b>	<b>Purée de pomme banane</b>	<b>Pain et confiture d'abricot</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Pain et confiture de fraise</b>
<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petits suisse nature</b>	<b>Yaourt velouté nature</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI 21 OCTOBRE

MARDI 22 OCTOBRE

MERCREDI 23 OCTOBRE

JEUDI 24 OCTOBRE

VENDREDI 25 OCTOBRE

### DÉJEUNERS

Sauté de dinde sauce tomate 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de boeuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

origine France, Race à viande

Purée de panais et pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.

Riz BIO pilaf à la tomate 🏠. Et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et petits pois 🏠.

Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.

Saint Nectaire AOP

Emmental

Saint Morêt

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠.  
sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme fraise

Pain et gelée de groseille

Fruit de saison

Pain et miel

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse 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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024				
LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	VENDREDI 1 NOVEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>Filet de poisson au jus</b> 🏠 100% poisson, MSC	<b>Filet de poisson frais sauce crème</b> 🏠 100% poisson frais	<b>Egrené de bœuf au jus</b> 🏠 Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% noir bœuf - 15% MG	<b>Rôti de veau sauce basilic</b> 🏠 origine France, Label Rouge	<b>FERIÉ</b>
Pâtes BIO fusillis et haricots beurre persillés 🏠  Mimolette  Fruit de saison	Semoule BIO et Brocolis BIO 🏠 barquette de sauce supplémentaire  Coulommiers  Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠 sans sucre ajouté	Riz BIO pilaf et Haricots rouges à la tomate 🏠  Edam  Fruit de saison	Purée de céleri BIO 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠  Samos  Fruit de saison	
<b>GOÛTERS</b>				
Sablé  Fromage blanc nature	Fruit de saison  Petits suisse nature	Pain et crème de marrons  Yaourt aux fruits	Purée de pomme abricot  Yaourt nature	
<b>LÉGENDE :</b> 🏠 : 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 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI 4 NOVEMBRE

MARDI 5 NOVEMBRE

MERCREDI 6 NOVEMBRE

JEUDI 7 NOVEMBRE

VENDREDI 8 NOVEMBRE

### DÉJEUNERS

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine France

Riz BIO pilaf 🏠. Et petits pois 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠. et purée de  
pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠 et purée  
de butternut BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à  
la provençale 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠. et  
Haricots verts BIO 🏠.

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Saint Bricet

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) Banane  
RUP 🏠.  
sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Purée de pomme banane

Pain et chocolat noir

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

Purée de pomme coing

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024				
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>FERIÉ</b>	<b>Rôti de bœuf au thym</b> 🏠 Origine France, race à viande	<b>Filet de poulet au jus</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Filet de saumon sauce crème</b> 🏠 100% poisson	<b>Sauté de veau sauce forestière</b> 🏠 Origine France, Label Rouge
	Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠	Purée d'épinards 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠	Blé BIO pilaf 🏠 et Navets à la tomate 🏠	Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés 🏠
	Kiri Fruit de saison	Pont l'Evêque AOP Fruit de saison	Brie BIO Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠 sans sucre ajouté	Edam Fruit de saison
	<b>GOÛTERS</b>			
	Purée de pomme Fromage blanc nature	P'tit moelleux nature Petit Suisse aux fruits	Fruit de saison Yaourt velouté nature	Pain et beurre Yaourt nature
	<b>LÉGENDE :</b>			
🏠 : 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 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI 18 NOVEMBRE

MARDI 19 NOVEMBRE

MERCREDI 20 NOVEMBRE

JEUDI 21 NOVEMBRE

VENDREDI 22 NOVEMBRE

### DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠.

100% poisson frais

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Race à viande

Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.

Brique Bleue

Purée de pomme abricot

Purée Saint Germain et purée de carottes BIO 🏠.

Mimolette

Fruit de saison

Semoule BIO et Céleri rave BIO à la tomate 🏠.  
barquette de sauce supplémentaire

Saint Môret

Fruit de saison

Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. Et Epinards 🏠.

Crème dessert  
(lutte anti gaspi)

Compote  
(lutte anti gaspi)

Blé BIO pilaf 🏠. et Chou fleur BIO béchamel 🏠.

Carré BIO

Compote de pomme (BIO ou HVE) Banane RUP 🏠.  
sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Fruit de saison

Yaourt velouté nature

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Purée de pomme poire

Petit suisse nature

Petit Beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme pruneaux



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.



 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2024				
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>Filet de poisson au jus</b> 🏠 100% poisson, MSC	<b>Sauté de dinde à l'orange</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Sauce bolognaise</b> 🏠 Origine France, Race à viande	<b>Rôti de veau sauce crème</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Filet de colin sauce aurore</b> 🏠 100% poisson, MSC
<b>Pomme de terre BIO persillées</b> 🏠.et <b>Brocolis BIO</b> 🏠.	<b>Lentilles BIO</b> 🏠. et <b>Carottes BIO</b> 🏠.	<b>Pâtes fusillis BIO</b> et <b>courgettes</b> 🏠.	<b>Polenta crémeuse</b> 🏠. Et purée de <b>butternut BIO</b> 🏠.	<b>Riz BIO</b> aux petits légumes <b>BIO</b> 🏠.
Saint-Nectaire AOP	Saint Paulin	Emmental	Samos	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Galette pur beurre	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise	Purée de pomme abricot	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI 2 DÉCEMBRE

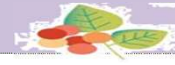


MARDI 3 DÉCEMBRE



MERCREDI 4 DÉCEMBRE

JEUDI 5 DÉCEMBRE



VENDREDI 6 DÉCEMBRE



### DÉJEUNERS

Filet de poisson frais sauce provençale

100% poisson frais

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP

Origine France, Label rouge

Filet de poisson au jus

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus

100% poisson, MSC

Gigot d'agneau au jus de thym

Origine France

Blé BIO pilaf . Et chou fleur persillé

Mimolette

Purée de pomme poire BIO

Purée de potimarron BIO . Et purée de pomme de terre BIO

Cantal AOP

Fruit de saison

Riz BIO pilaf au curcuma . Et épinards

Brie BIO

Purée de pomme coing

Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO

Bûchette laits mélangés

Fruit de saison

Semoule BIO et Courgettes BIO

barquette de jus supplémentaire

Saint Bricet

Compote de pomme (BIO ou HVE)

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Petit suisse aux fruits

Purée de pomme fraise

Fromage blanc nature

Semoule BIO au lait

Pain et chocolat noir

Fromage blanc nature

Purée de pomme pruneaux

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.

<h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024</p>				
LUNDI 9 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE	MERCREDI 11 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<p><b>Filet de poulet aux herbes</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p><b>Sauté de veau à la crème</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p><b>Filet de poisson au jus</b> 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p><b>Rôti de bœuf sauce forestière</b> 🏠.</p> <p>Origine France, race à viande</p>	<p><b>Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO</b> 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>
<p>Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et courgettes 🏠.</p>	<p>Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate 🏠.</p>	<p>Gratin de chou fleur BIO et pomme de terre BIO 🏠.</p>	<p>Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.</p>	
<p>Emmental</p>	<p>Kiri</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>
<p>Purée de pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Galette pur beurre</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Pain d'épices</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et gelée de framboise</p>
<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Petits suisse nature</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p>
<b>LÉGENDE :</b>				
<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 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	MERCREDI 18 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠	Filet de poisson au jus 🏠	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠	<b>REPAS DE NOËL</b>	
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠	
			Filet de colin huile d'olive et citron 🏠	
			Origine France, Race à viande	
			Jus de pomme	
Semoule BIO et Epinards 🏠	Pâtes BIO coquillettes et haricots beurre persillés 🏠	Purée de céleri BIO et purée de pomme de terre BIO 🏠	Pom'rostis	
barquette de jus supplémentaire			Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits Pois et Carottes BIO 🏠.	
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Cantafrais	Babybel	
Purée de pomme banane BIO	Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Sans sucre ajouté		Gouda	
			Fruit de saison	
<b>GOÛTERS</b>				
Madeleine	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise	Moelleux au chocolat	
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt à boire aromatisé	
			Purée de pomme poire	
			Yaourt nature	
<b>LÉGENDE :</b>				
<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>				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 23 décembre au vendredi 27 décembre 2024				
LUNDI 23 DECEMBRE	MARDI 24 DECEMBRE	MERCREDI 25 DECEMBRE	JEUDI 26 DECEMBRE	VENDREDI 27 DECEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
<p><b>Filet de poisson au jus</b> 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p><b>Sauté de dinde à l'orange</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label rouge</p>		<p><b>Rôti de veau aux oignons</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p><b>Filet de cabillaud sauce persil</b> 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p>
<p>Polenta crémeuse 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p>		<p>Pomme de terre BIO vapeur 🏠. et Brocolis BIO 🏠.</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Semoule BIO et Fenouil à la tomate 🏠.</p> <p>barquette de sauce supplémentaire</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote pomme BIO ou HVE coing 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Spéculoos</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Purée de pomme poire</p> <p>Petits suisse nature</p>		<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc nature</p>
<p style="text-align: center;"><b>LÉGENDE :</b></p> <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>				