

Menus des Moyens

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

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label rouge

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.

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

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de cabillaud sauce persil 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de brocolis BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots verts BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de fenouil et carotte BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Cantal AOP

Coulommiers

Six de Savoie

Camembert BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Compote pomme (BIO ou HVE) coing 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

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

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.

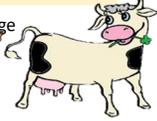
Menus des Moyens

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				
<p>Filet de merlu à l'huile d'olive et citron </p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Rôti de dinde sauce crème </p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de poisson au jus </p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Filet de poisson au jus </p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Gigot d'agneau au jus de thym </p> <p>Origine France</p>
<p>Purée de potimarron BIO  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de carottes BIO  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de haricots beurre  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de betteraves BIO  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de courgettes  et Purée de pommes de terre BIO </p>
<p>Brie BIO</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carré BIO</p> <p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE)  sans sucre ajouté</p>	<p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Purée de pomme abricot</p>
GOÛTERS				
<p>P'tit moelleux nature</p> <p>Petits suisse nature</p>	<p>Purée de pomme</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et chocolat noir</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Purée de pomme poire</p> <p>Fromage blanc 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 Moyens

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
DÉJEUNERS				
SEMAINE DU GOUT : Je découvre les régions Françaises !				
Filet de poulet rôti sauce Basquaise 🏠	Sauté de veau sauce Normande 🏠	Filet de poisson au jus 🏠	Rôti de bœuf à la Niçoise 🏠	Filet de lieu noir sauce Provençale 🏠
Origine France, Label Rouge 	Origine France, Label Rouge 	100% poisson, MSC	Origine France, Race à viande 	100% poisson, MSC
Purée de brocolis BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de patate douce 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de julienne de légumes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠
Cantal AOP	Camembert BIO	Vache qui rit	Carré BIO	Coulommiers
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Compote de pomme (BIO ou HVE) coing 🏠 sans sucre ajouté	Purée de pomme BIO
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Purée de pomme banane	Pain et confiture d'abricot	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
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>				
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 Moyens

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 Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgette 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de chou fleur BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠. Et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Saint Nectaire AOP	Emmental	Saint Morêt	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	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 :				
<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>				
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 Moyens

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

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson frais sauce crème 🏠.

100% poisson frais

Egrené de bœuf au jus 🏠.

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

Rôti de veau sauce basilic 🏠.

origine France, Label Rouge

FERIÉ

Purée de haricots beurre 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Mimolette

Purée de pomme BIO

Purée de brocolis BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Coulommiers

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

Purée de courgettes 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Edam

Purée pomme banane BIO

Purée de céleri BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Samos

Fruit de saison

GOÛTERS

Sablé

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Petits suisse nature

Pain et crème de marrons

Yaourt aux fruits

Purée de pomme abricot

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 Moyens

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
Purée d'épinards 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée carotte BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Camembert BIO	Carré BIO	Cantal AOP	Gouda	Saint Bricet
Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	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 :				
<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 Moyens

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
DÉJEUNERS				
FERIÉ	Rôti de bœuf au thym 🏠. Origine France, race à viande	Filet de poulet au jus 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de saumon sauce crème 🏠. 100% poisson	Sauté de veau sauce forestière 🏠. Origine France, Label Rouge
	Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de navets 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
	Kiri	Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Edam
	Purée de pomme abricot	Purée de pomme poire BIO	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
	GOÛTERS			
Purée de pomme	P'tit moelleux nature	Fruit de saison	Pain et beurre	
Fromage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	
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 Moyens

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 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.

Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson frais

Origine France, Race à viande

Purée de courgettes 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠.et
Purée Saint Germain et de carottes BIO
🏠.

Purée de céleri BIO 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de chou fleur BIO 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Brique Bleue

Mimolette

Saint Môret

Crème dessert
(lutte anti gaspi)

Carré BIO

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Compote
(lutte anti gaspi)

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

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Petit Beurre

Purée de pomme pruneaux

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.

Menus des Moyens

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

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauce bolognaise 🏠.

Origine France, Race à viande

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de brocolis BIO 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de butternut BIO 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots verts BIO 🏠.et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Saint-Nectaire AOP

Saint Paulin

Emmental

Samos

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO
ou HVE) 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

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

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 Moyens

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 	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	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC	Origine France
Purée de chou fleur  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de potimarron BIO  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée d'épinards  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de haricots verts BIO  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de courgettes BIO  et Purée de pommes de terre BIO 
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Bûchette laits mélangés	Saint Bricet
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE)  sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Purée de pomme fraise	Semoule BIO au lait 	Pain et chocolat noir	Purée de pomme pruneaux
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Fromage blanc nature	Yaourt nature
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>				
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 Moyens

Semaine du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI 9 DÉCEMBRE

MARDI 10 DÉCEMBRE

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

JEUDI 12 DÉCEMBRE

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poulet aux herbes 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau à la crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.

Origine France, race à viande

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de courgettes 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de navet 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de chou fleur BIO 🏠. et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Kiri

Saint Paulin

Camembert BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme BIO

Purée de pomme banane BIO

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

Fruit de saison

GOÛTERS

Galette pur beurre

Purée de pomme abricot

Pain d'épices

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 Moyens

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
			  REPAS DE NOËL  	
DÉJEUNERS				
Rôti de dinde au jus de romarin 	Filet de poisson au jus 	Filet de poulet rôti sauce provençale 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Rôti de boeuf sauce pain d'épices </p> <p>Origine France, Race à viande</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Jus de pomme</p> <p>Rôti de boeuf sauce pain d'épices </p> <p>Origine France, Race à viande</p> </div> </div>	Filet de colin huile d'olive et citron 
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge		100% poisson, MSC
Purée d'épinards  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de haricots beurre  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de céleri BIO  et Purée de pommes de terre BIO 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Purée de patate douce  et Purée de pommes de terre BIO </p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Purée de patate douce  et Purée de pommes de terre BIO </p> </div> </div>	Purée de carottes BIO  et Purée de pommes de terre BIO 
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Cantafrais	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Babybel</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Babybel</p> </div> </div>	Gouda
Purée de pomme banane BIO	Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP  Sans sucre ajouté	Purée de pomme coing	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Fruit de saison</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Fruit de saison</p> </div> </div>	Purée de pomme BIO
GOÛTERS				
Madeleine	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Moelleux au chocolat</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Moelleux au chocolat</p> </div> </div>	Purée de pomme poire
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Yaourt à boire aromatisé</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Yaourt à boire aromatisé</p> </div> </div>	Yaourt nature
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 Moyens

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
DÉJEUNERS				
<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Sauté de dinde à l'orange 🏠.</p> <p>Origine France, Label rouge</p>		<p>Rôti de veau aux oignons 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de cabillaud sauce persil 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p>
<p>Purée de haricots verts BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée d'épinards 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de brocolis BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée carotte BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Emmental</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p>		<p>Six de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Compote pomme BIO ou HVE coing 🏠. sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<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>
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>				