

Menus des grands

Semaine du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI 30 JUIN

MARDI 1 JUILLET

MERCREDI 2 JUILLET

JEUDI 3 JUILLET

VENDREDI 4 JUILLET

❄ REPAS FROID ❄

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de thym 🏠.

Cœufs durs

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Steak de thon sauce tomate basilic 🏠.

Sauté de bœuf sauce paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France

Origine France, Label Rouge

100% poisson

Origine France, race à viande

barquette de sauce supplémentaire

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

Taboulé BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et céleri BIO à la
tomate 🏠.

Blé pilaf BIO 🏠 et Courgettes BIO 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Mimolette

Yaourt velouté nature

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

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 juillet au vendredi 11 juillet 2025

LUNDI 7 JUILLET

MARDI 8 JUILLET

MERCREDI 9 JUILLET

JEUDI 10 JUILLET

VENDREDI 11 JUILLET

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde au romarin 🏠.

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 olives 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

100% poisson frais, MSC

Pommes de terre BIO persillées 🏠. et
Carottes BIO au jus 🏠.

Semoule BIO et coulis de tomates à la
provençale 🏠.
barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf 🏠. Et Brocolis BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes 🏠 et ratatouille
BIO 🏠.

Emmental

Cantal AOP

Camembert BIO

Samos

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Fruit de saison

Pain et gelée de groseille

Purée de pomme abricot

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

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 grands  				
Semaine du lundi 14 juillet au vendredi 18 juillet 2025				
LUNDI 14 JUILLET	MARDI 15 JUILLET	MERCREDI 16 JUILLET	JEUDI 17 JUILLET	VENDREDI 18 JUILLET
Fête Nationale				
DÉJEUNERS				
FÉRIÉ	Filet de poulet au jus 🏠.	Roti de bœuf au jus 🏠.	Filet de merlu sauce crème et citron 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
	Origine France, Label Rouge	Origine France, race à viande	100% poisson, MSC	Origine France
	Pomme de terre BIO vapeur 🏠 et Carottes BIO au jus 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et petits pois 🏠.	Purée du soleil BIO aux pommes de terre BIO 🏠.	Dhal de lentilles corail 🏠.
	Vache qui rit BIO	Brie BIO	Saint Paulin	Petit moulé
	Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
	Pain et miel	Fruit de saison	Pain et chocolat noir	Purée de pomme
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petit suisse 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 21 juillet au vendredi 25 juillet 2025

LUNDI 21 JUILLET

MARDI 22 JUILLET

MERCREDI 23 JUILLET

JEUDI 24 JUILLET

VENDREDI 25 JUILLET

❄ REPAS FROID ❄

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Œuf dur

Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France

100% poisson, MSC

Pommes de terre vapeur BIO persillées 🏠.
Et chou fleur BIO persillé 🏠.

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes 🏠. Et Julienne de légumes BIO 🏠.

Taboulé 🏠.

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

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Nectaire AOP

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Purée de pomme ananas

Quatre quarts

Fruit de saison

Pain et confiture abricot

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté 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 28 juillet au vendredi 1 août 2025

LUNDI 28 JUILLET

MARDI 29 JUILLET

MERCREDI 30 JUILLET

JEUDI 31 JUILLET

VENDREDI 1 AOÛT

❄ REPAS FROID ❄

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.

Œuf dur

Filet de poulet au miel 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de bœuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille BIO 🏠.

Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits pois carottes BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards au jus 🏠.

Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Emmental

Saint Morêt

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme fraise cassis BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme poire

Pain et gelée de groseille

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

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 grands

Semaine du lundi 4 août au vendredi 8 août 2025

LUNDI 4 AOÛT

MARDI 5 AOÛT

MERCREDI 6 AOÛT

JEUDI 7 AOÛT

VENDREDI 8 AOÛT

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

Sauté de dinde au romarin 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre
BIO 🏠.

Rôti de veau aux olives 🏠.

Filet de saumon sauce basilic 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

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

Origine France, Label rouge

100% poisson

Polenta crémeuse 🏠. Et Haricots beurre à
la tomate 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et purée du
soleil BIO 🏠.

Pommes de terre BIO persillées 🏠. et
Carottes BIO au jus 🏠.

Semoule BIO aux petits légumes 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Samos

Brie BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Fruit de saison

Pain et gelée de groseille

Purée de pomme poire

Pain et confiture de fraise

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 grands

Semaine du lundi 11 août au vendredi 15 août 2025

LUNDI 11 AOÛT

MARDI 12 AOÛT

MERCREDI 13 AOÛT

JEUDI 14 AOÛT

VENDREDI 15 AOÛT

ASSOMPTION

DÉJEUNERS

Filet de poisson frais sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde au miel 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

FÉRIÉ

100% poisson frais, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots
verts 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Petits BIO et Carottes BIO
au jus 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Aubergines à la
provençale 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Courgettes BIO
persillées 🏠.

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme coing

Pain et chocolat noir

Fruit de saison

Pain et confiture d'abricot

Petit Suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

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 18 août au vendredi 22 août 2025

LUNDI 18 AOÛT

MARDI 19 AOÛT

MERCREDI 20 AOÛT

JEUDI 21 AOÛT

VENDREDI 22 AOÛT

DÉJEUNERS

Filet de poulet au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Sauté de veau sauce au curry 🏠.

Filet de colin sauce beurre blanc citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Haricots blancs BIO à la tomate 🏠 et
Carottes BIO 🏠.

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

Blé BIO pilaf et Ratatouille BIO 🏠.

Semoule BIO 🏠 et haricots beurre
persillés 🏠.
barquette de sauce supplémentaire

Gratin de brocolis BIO et pommes de terre
BIO 🏠.

Pont l'Evêque AOP

Kiri

Saint Paulin

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petits Beurre

Purée de pomme poire

Quatre quarts

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

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 25 août au vendredi 29 août 2025

LUNDI 25 AOÛT

MARDI 26 AOÛT

MERCREDI 27 AOÛT

JEUDI 28 AOÛT

VENDREDI 29 AOÛT

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠.

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Riz BIO pilaf 🏠 et petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et brocolis 🏠.

Pommes de terre BIO persillées 🏠. Et
Chou fleur BIO persillé 🏠.

Semoule BIO et Courgettes BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Coulommiers

Mimolette

Saint Môret

Cantal AOP

Brique Bleue

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme frais cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Purée de pomme pruneaux

Madeleine

Purée de pomme poire

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

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 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI 1 SEPTEMBRE

MARDI 2 SEPTEMBRE

MERCREDI 3 SEPTEMBRE

JEUDI 4 SEPTEMBRE

VENDREDI 5 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

Sauté de dinde sauce à l'orange 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Filet de merlu sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Pomme de terre BIO persillées 🏠. Et
Brocolis BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et haricots beurre
persillés 🏠.

Pâtes fusillis BIO et épinards au jus 🏠.

Semoule BIO 🏠. Et Carottes BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Ratatouille BIO
🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Carré BIO

Bûchette aux laits mélangés

Samos

Emmental

Fruit de saison

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme

Pain d'épices

Purée de pomme coing

Pain et beurre

Fruit de saison

Fromage blanc aux fruits

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

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 grands  				
Semaine du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025				
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	MERCREDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 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, MSC	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC	Origine France
Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et purée de potimarron BIO 🏠.	Gratin de courgettes BIO aux pommes de terre BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et courgettes 🏠.	Purée de carottes BIO et de pommes de terre BIO 🏠.	Semoule BIO 🏠 et Epinards au jus 🏠.
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Bricet
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Purée de pomme fraise	Semoule BIO au lait 🏠.	Pain et chocolat noir	Purée de pomme
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Yaourt nature	Petit suisse 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 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025				
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	MERCREDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti 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 au jus 🏠 Origine France, race à viande	Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠 100% poisson
Pâtes BIO coquillettes et ratatouille BIO 🏠 Saint Paulin Purée de pomme poire BIO	Purée de butternut BIO et de pommes de terre BIO 🏠 Kiri Fruit de saison	Polenta crémeuse 🏠. Et Brocolis BIO 🏠 Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 🏠 Coulommiers Compote de pomme BIO 🏠 sans sucre ajouté	Pommes de terre BIO 🏠. Et Chou fleur BIO béchamel 🏠 Emmental Fruit de saison
GOÛTERS				
Fruit de saison	Pain et gelée de groseille	Purée de pomme fraise	Pain et beurre	Purée de pomme abricot
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté 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 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI 22 SEPTEMBRE

MARDI 23 SEPTEMBRE

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

JEUDI 25 SEPTEMBRE

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de poisson frais sauce citron 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, race à viande

Pomme de terre vapeur BIO persillées et épinards 🏠.

Purée Saint Germain 🏠.
(pois cassé, carottes)

Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO fusillis et courgettes BIO 🏠.

Riz BIO aux champignons 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Edam

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

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.