

Menus des Moyens

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
DÉJEUNERS				
Rôti de dinde au jus de thym 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	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 barquette de sauce supplémentaire	Origine France, race à viande
Purée de chou fleur 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 céleri BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Yaourt velouté nature	Gouda	Carré BIO
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme ananas	Compote de pomme BIO fraise 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeline	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 :				
<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 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 🏠.	Sauté de dinde au romarin 🏠.	Filet de poulet au jus 🏠.	Rôti de veau aux olives 🏠.	Filet de poisson frais sauce persil 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label rouge	Origine France, Label rouge	Origine France, Label rouge	100% poisson frais, MSC
Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de de brocolis BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Emmental	Cantal AOP	Camembert BIO	Samos	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme ananas	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	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 Moyens

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
	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de navet 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
	Vache qui rit BIO	Brie BIO	Saint Paulin	Petit moulé
	Purée de pomme fraise cassis BIO	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 :				
<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 juillet au vendredi 25 juillet 2025

LUNDI 21 JUILLET	MARDI 22 JUILLET	MERCREDI 23 JUILLET	JEUDI 24 JUILLET	VENDREDI 25 JUILLET
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.	Sauté de veau aux oignons 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC
Purée de chou fleur BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de julienne de légumes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de brocolis BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Cantal AOP	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Edam
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme poire BIO	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
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 :				
<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 juillet au vendredi 1 août 2025

LUNDI 28 JUILLET

MARDI 29 JUILLET

MERCREDI 30 JUILLET

JEUDI 31 JUILLET

VENDREDI 1 AOÛT

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet au miel 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de bœuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

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

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

Purée de carottes 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 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Emmental

Saint Morêt

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme coing

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 Moyens

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 🏠.

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Rôti de veau aux olives 🏠.

Filet de saumon sauce basilic 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label rouge

Origine France, Label rouge

100% poisson

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

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

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

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

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

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Samos

Brie BIO

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

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 Moyens

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
ASSUMPTION				
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	
Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carotte BIO 🏠 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 🏠.	
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 :				
<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 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
Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de brocolis BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Pont l'Evêque AOP	Kiri	Saint Paulin	Camembert BIO	Edam
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	Purée de pomme abricot
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 :				
<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 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

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

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

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

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

Coulommiers

Mimolette

Saint Môret

Cantal AOP

Brique Bleue

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

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 Moyens

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 🏠.

Filet de poulet rôti au jus mouliné 🏠.

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Filet de merlu sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Saint Paulin

Carré BIO

Bûchette aux laits mélangés

Samos

Emmental

Purée de pomme poire BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Purée de pomme banane BIO

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 Moyens

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
Purée de potimarron BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Bricet
Purée de pomme abricot	Purée de pomme poire	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 :				
<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 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 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

100% poisson

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

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

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

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

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

Saint Paulin

Kiri

Saint Nectaire AOP

Coulommiers

Emmental

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée de pomme banane BIO

sans sucre ajouté

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 Moyens

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

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

Purée de haricots beurre 🏠 et
Purée Saint Germain 🏠.

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

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

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

Tomme des Pyrénées IGP

Edam

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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.