

Menus des grands

Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI 29 SEPTEMBRE

MARDI 30 SEPTEMBRE

MERCREDI 1 OCTOBRE

JEUDI 2 OCTOBRE

VENDREDI 3 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

Dos de cabillaud à l'huile d'olive et citron 🏠.

100% poisson, MSC

Blé BIO pilaf 🏠. et Brocolis BIO 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et Haricots verts BIO 🏠.

Semoule BIO et Fenouil à la tomate 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Emmental

Cantal AOP

Coulommiers

Yaourt nature au lait entier BIO

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO coing 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme fraise

Quatre quarts

Purée de pomme banane

Pain

Fruit de saison

Fromage blanc aux fruits

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Six de Savoie

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 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI 6 OCTOBRE

MARDI 7 OCTOBRE

MERCREDI 8 OCTOBRE

JEUDI 9 OCTOBRE

VENDREDI 10 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Steak de thon sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine France

barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.

Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf aux petits légumes 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO 🏠.

Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.

Saint Paulin

Gouda

Carré BIO

Tomme des Pyrénées IGP

Yaourt velouté nature

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme abricot

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Baguette viennoise

Pain

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petit moulé

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

"Je découvre les couleurs"

Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
 ROUGE 	 VERT 	 ORANGE 	 JAUNE 	 ROSE 
DÉJEUNERS				
Rôti de bœuf sauce tomate . Origine France, Race à viande  Riz BIO pilaf . Et Haricots rouge au jus . Babybel Purée de pomme fraise cassis BIO 	Sauté de veau sauce persil . Origine France, Label Rouge  Pommes de terre BIO persillées  et petits pois .  Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	Filet de saumon sauce aurore . 100% poisson  Purée de patate douce .  Mimolette Purée de pomme mangue	Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC  Blé BIO au curcuma . Et Haricots  beurre .  Emmental Fruit de saison 	Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC  Purée de betteraves BIO et de pomme de terre BIO .  Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges Compote de pomme BIO fraise . 
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Purée de pomme banane	Pain et confiture de fraise	Purée de pomme abricot	Pain
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt velouté nature	Vache qui rit
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 20 octobre au vendredi 24 octobre 2025

LUNDI 20 OCTOBRE

MARDI 21 OCTOBRE

MERCREDI 22 OCTOBRE

JEUDI 23 OCTOBRE

VENDREDI 24 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin à l'huile d'olive et citron 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de boeuf sauce curry 🏠.

origine France, Race à viande

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. et Chou
fleur à la béchamel 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO
🏠.

Purée de panais et pomme de terre BIO
🏠.

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.

Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.

Saint Nectaire AOP

Camembert BIO

Yaourt velouté nature

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO banane RUP



sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Pain

Palet pur beurre

Purée de pomme abricot

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Saint Morêt

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 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

LUNDI 27 OCTOBRE

MARDI 28 OCTOBRE

MERCREDI 29 OCTOBRE

JEUDI 30 OCTOBRE

VENDREDI 31 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde sauce aux pruneaux IGP



Origine France, Label Rouge

Egrené de bœuf au jus 🏠.

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

Rôti de veau sauce basilic 🏠.

origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.

100% poisson frais

Pâtes BIO fusillis et Brocolis BIO 🏠.

Mimolette

Fruit de saison

Semoule BIO et haricots beurre persillés



barquette de sauce supplémentaire

Coulommiers

Purée de pomme fraise cassis BIO

Haricots rouges à la tomate 🏠.

Edam

Fruit de saison

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

Yaourt nature au lait entier BIO

Fruit de saison

Riz BIO pilaf 🏠. Et purée de
potimarron BIO 🏠.

Brie BIO

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme banane

Fromage blanc aux fruits

Quatre quarts

Petits suisse nature

Purée de pomme ananas

Yaourt velouté nature

Pain

Samos

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 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI 3 NOVEMBRE

MARDI 4 NOVEMBRE

MERCREDI 5 NOVEMBRE

JEUDI 6 NOVEMBRE

VENDREDI 7 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde sauce blanquette 🏠.

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

Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.

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

Pomme de terre BIO persillées 🏠. Et purée de butternut BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à la provençale 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et Haricots verts BIO 🏠.

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Yaourt velouté nature

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petits suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Saint Bricet

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 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI 10 NOVEMBRE

MARDI 11 NOVEMBRE

MERCREDI 12 NOVEMBRE

JEUDI 13 NOVEMBRE

VENDREDI 14 NOVEMBRE

ARMISTICE 1918

DÉJEUNERS

Sauté de veau sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Rôti de dinde au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de cabillaud sauce crème 🏠.

100% poisson, MSC

FÉRIÉ

Haricots blancs BIO au jus 🏠. Et
carottes BIO 🏠.

Emmental

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

Blé BIO pilaf 🏠. et Navets à la tomate
🏠.

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

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

Brie BIO

Purée de pomme poire BIO

Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre
persillés 🏠.

Edam

Fruit de saison

GOÛTERS

Sablé

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Pain d'épices

Yaourt 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 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI 17 NOVEMBRE

MARDI 18 NOVEMBRE

MERCREDI 19 NOVEMBRE

JEUDI 20 NOVEMBRE

VENDREDI 21 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce persil 🏠.

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 🏠.

Purée Saint Germain 🏠.
(pois cassés, carottes BIO)

Semoule BIO et Céleri rave BIO à la
tomate 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

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

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

Brique Bleue

Mimolette

Yaourt velouté nature

Cantal AOP

Carré BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO Banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Pain

Purée de pomme

Pain et gelée de groseille

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Saint Môret

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 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE

MARDI 25 NOVEMBRE

MERCREDI 26 NOVEMBRE

JEUDI 27 NOVEMBRE

VENDREDI 28 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

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

Saint-Nectaire AOP

Fruit de saison

Lentilles BIO 🏠. Et haricots beurre
persillés 🏠.

Saint Paulin

Purée de pomme banane BIO

Pâtes fusillis BIO et courgettes 🏠.

Emmental

Fruit de saison

Polenta crémeuse 🏠 et carottes BIO
🏠.

Yaourt nature au lait entier BIO

Fruit de saison

Riz BIO aux petits pois 🏠.

Pont l'Evêque AOP

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme

Quatre quarts

Purée de pomme pruneaux

Pain

Purée de pomme banane

Fromage blanc aux fruits

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Samos

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 1 décembre au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI 1 DÉCEMBRE

MARDI 2 DÉCEMBRE

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

JEUDI 4 DÉCEMBRE

VENDREDI 5 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 petits pois



Purée de potimarron BIO Et
pomme de terres BIO



Riz BIO pilaf au curcuma Et
épinards



Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts
BIO



Semoule BIO et Courgettes



barquette de jus supplémentaire

Mimolette

Crème dessert vanille
lutte anti gaspi

Brie BIO

Bûchette laits mélangés

Yaourt velouté nature

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme
lutte anti gaspi

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Compote de pomme BIO pruneaux IGP



sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme poire

Purée de pomme fraise

Baguette viennoise

Pain

Semoule BIO au lait



Yaourt nature

Saint Bricet

Petit suisse aux fruits

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 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI 8 DÉCEMBRE

MARDI 9 DÉCEMBRE

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

JEUDI 11 DÉCEMBRE

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poulet sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau sauce blanquette 🏠.

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

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et panais 🏠.

Emmental

Purée de pomme fraise cassis BIO

Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate 🏠.

Fromage blanc nature BIO

Fruit de saison

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

Saint Paulin

Fruit de saison

Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.

Camembert BIO

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison

GOÛTERS

Galette pur beurre

Yaourt nature

Pain

Kiri

Purée pomme pruneaux

Petit Suisse nature

Pain et beurre

Yaourt velouté nature

Purée de pomme

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 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI 15 DÉCEMBRE

MARDI 16 DÉCEMBRE

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

JEUDI 18 DÉCEMBRE

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

🌲 🍷 🍷 REPAS DE NOËL 🍷 🌲

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

Jus de pomme
Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de saumon sauce crème 🏠.

100% poisson

Semoule BIO et Epinards 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Tomme des Pyrénées IGP

Purée de pomme banane BIO

Pâtes BIO coquillettes et haricots
beurre persillés 🏠.

Carré BIO

Fruit de saison

Sans sucre ajouté

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

Yaourt velouté nature

Fruit de saison

Pom'Rosti et purée de patate douce 🏠.

Babybel

Fruit de saison

Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits Pois et
Carottes BIO 🏠.

Gouda

Compote de pomme BIO 🏠.

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme poire

Pain

Moelleux au chocolat

Purée de pomme poire

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Cantafras

Yaourt à boire 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 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI 22 DÉCEMBRE

MARDI 23 DÉCEMBRE

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

JEUDI 25 DÉCEMBRE

VENDREDI 26 DÉCEMBRE

NOEL

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

FÉRIÉ

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

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

Lentilles BIO 🏠. Et carottes BIO 🏠

Pâtes BIO fusillis 🏠. Et courgettes 🏠

Riz BIO aux petits légumes BIO 🏠.

Saint-Nectaire AOP

Saint Paulin

Emmental

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

Purée de pomme banane

Fromage blanc aux fruits

Petit Suisse nature

Yaourt velouté 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 29 décembre 2024 au 2 janvier 2026

LUNDI 29 DÉCEMBRE

MARDI 30 DÉCEMBRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

JEUDI 1 JANVIER

VENDREDI 2 JANVIER

DÉJEUNERS

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

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

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

FERIE

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine France

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et épinards 🏠.

Pommes de terre BIO vapeur 🏠. Petits pois et carottes BIO 🏠.

Pâtes coquillettes BIO et navets à la tomates 🏠.

Gratin de potimarron BIO et de pomme de terre BIO 🏠.

Brie BIO

Carré BIO

Gouda

Yaourt nature au lait entier BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée pomme coing

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme

Pain et chocolat noir

Fruit de saison

Pain

Petits suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Saint Bricet

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

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.