

Menus des grands				
Semaine du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026				
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Steak de thon sauce basquaise 🏠.	Sauté de dinde sauce crème 🏠.	Filet de colin (lieu) au jus 🏠.	Filet de merlu au jus 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson barquette de sauce supplémentaire	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC	Origine France
	Filet de colin (lieu) au jus 🏠.			Omelette nature 🏠.
	100% poisson, MSC			Origine France, BBC
Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et Céleri BIO à la tomate 🏠.	Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. Haricots beurrés persillés 🏠.	Riz BIO pilaf aux petits légumes 🏠.	Purée de carottes BIO et de pomme de terre BIO 🏠.
			tomates, carottes, haricots verts, petits pois, oignons	
Tomme blanche	Gouda	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.	Banane RUP	Purée de pomme abricot
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Petit fromage frais nature	Pain et confiture d'abricot	Yaourt aromatisé	Baguette viennoise	Pain
Purée de pomme abricot	Fromage frais nature	Purée de pomme banane	Yaourt nature	Saint Bricet
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts				
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 goût : " Je découvre les couleurs "

Semaine du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
ROUGE	VERT	ORANGE	JAUNE	ROSE
 Filet de poulet sauce tomate 🏠. Origine France, Label Rouge Filet de colin (lieu) sauce tomate 🏠. 100% poisson, MSC Haricots rouge au jus 🏠. Babybel  Purée de pomme fraise BIO	 Sauté de veau sauce persil 🏠. Origine France, Label Rouge Omelette nature 🏠. Origine France, BBC Pommes de terre BIO persillées 🏠 et Petits pois 🏠.  Fromage Cantadou ail et fines herbes Poire 	 Filet de merlu au jus 🏠. Origine France, Label Rouge Purée de patate douce 🏠.  Mimolette Purée de pomme mangue 	 Filet de colin (lieu) au jus 🏠. 100% poisson, MSC  Riz BIO pilaf au curcuma 🏠.et Haricots beurre 🏠.  Emmental Banane RUP	 Filet de saumon 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	Fromage frais nature	Quatre quarts	Yaourt velouté nature	Pain
Yaourt aux fruits mixés	Purée de pomme banane	Petit fromage frais nature	Purée de pomme abricot	Vache qui rit
LÉGENDE : 🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts 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 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI 19 OCTOBRE

MARDI 20 OCTOBRE

MERCREDI 21 OCTOBRE

JEUDI 22 OCTOBRE

VENDREDI 23 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label Rouge

Raviolis aux 6 légumes
barquette de réchauffe

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Origine France, Label Rouge

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

100% poisson, MSC

Sauté de boeuf sauce curry 🏠.

origine France, Race à viande

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

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

Purée de panais et de pomme de terre
BIO 🏠.

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et
courgettes 🏠.

Quinoa HVE 🏠. et Haricots verts BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme BIO

Crème dessert à la vanille
lutte anti gaspi

Purée de pommes
lutte anti gaspi

Yaourt velouté nature

Fruit de saison

Tomme blanche

Purée de pomme poire BIO

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO pruneaux IGP
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Fromage frais aux fruits

Pain

Petit fromage frais nature

Pain et miel

Yaourt nature

Purée de poire

Saint Môret

Purée de pomme

Yaourt aromatisé

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI 26 OCTOBRE

MARDI 27 OCTOBRE

MERCREDI 28 OCTOBRE

JEUDI 29 OCTOBRE

VENDREDI 30 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Egrené de bœuf au jus 🏠.

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

Rôti de dinde sauce aux pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de veau sauce basilic 🏠.

origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.

100% poisson frais, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Pâtes BIO fusillis 🏠. et Brocolis BIO 🌱.

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

Haricots rouges à la tomate 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et Carottes BIO braisées 🌱.

Purée de potimarron BIO 🌱. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Mimolette

Coulommiers

Edam

Yaourt nature BIO

Brie BIO

Fruit de saison

Purée de pomme fraise BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🌱.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fromage frais aux fruits

Pain d'épices

Yaourt nature

Pain

Fromage frais nature

Purée de pomme banane

Petit fromage frais nature

Purée de pomme ananas

Samos

Purée pomme banane

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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 novembre au vendredi 6 novembre 2026				
LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENREDI 6 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Filet de merlu sauce tomate 🏠.	Sauté de dinde sauce blanquette 🏠.	Filet de colin (lieu) au jus 🏠.	Filet de merlu au jus 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	100% poisson, MSC	Origine France
	Filet de colin (lieu) au jus 🏠.			Omelette nature 🏠.
	100% poisson, MSC			Origine France, BBC
Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🌱.	Pommes de terre BIO persillées 🏠. et Carottes BIO 🌱.	Purée de butternut BIO 🌱. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et Courgettes à la provençale 🌱.	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et Haricots verts BIO 🌱.
Cantal AOP	Carré BIO	Gouda	Camembert BIO	Yaourt velouté nature
Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petits fromage frais aux fruits	Pain et chocolat noir	Yaourt velouté nature	Baguette viennoise	Pain
Purée de pomme banane	Fromage frais nature	Purée de pomme	Yaourt nature	Saint Bricet
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts				
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 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026				
LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
		ARMISTICE 1918		
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti au jus 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de veau à la provençale 🏠. Origine France, Label Rouge		Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, Race à viande	Filet de cabillaud sauce crème 🏠. 100% poisson, MSC
Omelette nature 🏠. Origine France, BBC	Filet de colin (lieu) au jus 🏠. 100% poisson, MSC		Filet de merlu au jus 🏠. 100% poisson, MSC	
Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Navets à la tomate		Haricots blancs BIO au jus 🏠.	Haricots beurre persillés 🏠. et Pomme de terre BIO persillées 🏠.
Pont l'Evêque AOP	Tomme blanche		Edam	Yaourt nature BIO
Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison		Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison
GOÛTERS				
Yaourt aux fruits mixés	Quatre quarts		Yaourt velouté nature	Pain
Purée de pomme poire	Fromage frais nature		Purée de pomme banane	Samos
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts 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 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

LUNDI 16 NOVEMBRE

MARDI 17 NOVEMBRE

MERCREDI 18 NOVEMBRE

JEUDI 19 NOVEMBRE

VENDREDI 20 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce persil 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de colin (lieu) sauce beurre blanc 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de boeuf au paprika 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Purée Saint Germain 🏠.

pois cassés, carottes BIO

Riz BIO pilaf 🏠. Et courgettes 🌱.

Mimolette

Purée de pomme abricot

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

Yaourt velouté nature

Fruit de saison

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

Cantal AOP

Purée de pomme fraise BIO

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

Carré BIO

Compote de pomme BIO Banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux marbré

Fromage frais nature

Pain

Petit fromage frais nature

Pain et gelée de groseille

Yaourt nature

Purée de pomme coing

Saint Môret

Purée de pomme

Yaourt aromatisé

LÉGENDE :



: Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE

MARDI 24 NOVEMBRE

MERCREDI 25 NOVEMBRE

JEUDI 26 NOVEMBRE

VENDREDI 27 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauce bolognaise 🏠.

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

Rôti de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.

100% poisson frais

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

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

Pâtes fusillis BIO 🏠. et courgettes 🏠.

Lentilles BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et
Carottes BIO 🏠.

Riz BIO pilaf aux petits pois 🏠.

Tomme blanche

Saint-Nectaire AOP

Emmental

Yaourt nature BIO

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fromage frais nature

Pain d'épices

Yaourt aux fruits mixés

Pain

Fromage frais nature

Purée de pomme

Petit fromage frais nature

Purée de pomme pruneaux

Samos

Purée de pomme banane

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026				
LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DÉCEMBRE	MERCREDI 2 DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Filet de colin (lieu) sauce provençale 🏠 100% poisson, MSC	Sauté de dinde sauce pruneaux IGP 🏠 Origine France, Label rouge	Filet de merlu au jus 🏠 100% poisson, MSC	Filet de colin (lieu) au jus 🏠 100% poisson, MSC	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠 Origine France
	Filet de merlu au jus 🏠 100% poisson, MSC			Omelette nature 🏠 Origine France, BBC
Blé BIO pilaf 🏠. Et Brocolis BIO 🌱.	Semoule BIO 🏠. et Courgettes 🌱. barquette de jus supplémentaire	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🌱.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et Haricots verts BIO 🌱.	Purée de potimarron BIO et de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Brie BIO	Cantal AOP	Carré de l'Est	Yaourt velouté nature
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Banane RUP	Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Fromage frais nature		Yaourt nature	Pain
Petit fromage frais aux fruits	Purée de pomme fraise	Semoule BIO au lait 🏠.	Purée de pomme abricot	Saint Bricet
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts 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 décembre au vendredi 11 décembre 2026				
LUNDI 7 DÉCEMBRE	MARDI 8 DÉCEMBRE	MERCREDI 9 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Filet de poulet sauce basquaise 🏠 Origine France, Label Rouge	Sauté de veau sauce blanquette 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de merlu 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
Omelette nature 🏠 Origine France, BBC	Filet de merlu au jus 🏠 100% poisson, MSC		Filet de colin (lieu) au jus 🏠 100% poisson, MSC	
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et céleri BIO à la tomate 🏠.	Pâtes BIO fusillis 🏠. et Navets à la tomate 🏠.	Gratin de chou fleur BIO à la béchamel et pomme de terre BIO vapeur 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.	
Saint Nectaire AOP	Emmental	Edam	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature BIO
Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Fromage frais nature	Quatre quarts	Yaourt velouté nature	Pain
Yaourt nature	Purée de pomme abricot	Petit fromage frais aux fruits	Purée de pomme coing	Kiri
LÉGENDE : 🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts 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 décembre au vendredi 18 décembre 2026

LUNDI 14 DÉCEMBRE

MARDI 15 DÉCEMBRE

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

JEUDI 17 DÉCEMBRE

VENDREDI 18 DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

boeuf sauce pain d'épices 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de saumon sauce crème 🏠.

100% poisson

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de colin au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Semoule BIO 🏠. et Epinards 🌱.

barquette de jus supplémentaire

Pâtes BIO coquillettes 🏠. et haricots
beurres persillés 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠.
et Carottes BIO 🌱.

Pom'Rosti

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

Tomme des Pyrénées IGP

Mimolette

Yaourt velouté nature

Babybel

Brique bleue

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Banane RUP

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🌱.

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Fromage frais nature

Pain

Moelleux au chocolat

Yaourt nature

Yaourt velouté nature

Purée de pomme poire

Cantafras

Yaourt à boire aromatisé

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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 décembre au vendredi 25 décembre 2026				
LUNDI 21 DÉCEMBRE	MARDI 22 DÉCEMBRE	MERCREDI 23 DÉCEMBRE	JEUDI 24 DÉCEMBRE	VENDREDI 25 DÉCEMBRE
				NOEL
DÉJEUNERS				
Filet de colin (lieu) au jus 🏠.	Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.	Rôti de dinde à l'orange 🏠.	Rôti de veau sauce crème 🏠.	FÉRIÉ
100% poisson, MSC	100% poisson frais	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	
		Filet de merlu au jus 🏠.	Omelette nature 🏠.	
		100% poisson, MSC	Origine France, BBC	
Pomme de terre BIO persillées 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Pâtes fusillis BIO 🏠. Et haricots verts BIO 🏠.	Lentilles BIO 🏠.	Polenta crémeuse 🏠 et Carottes BIO 🏠.	
Tommme blanche	Saint-Nectaire AOP	Emmental	Yaourt nature BIO	
Fruit de saison	Compote pomme BIO poire BIO 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison	
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Fromage frais nature	Pain d'épices	Yaourt aux fruits mixés	Pain	
Purée de pomme	Petit fromage frais nature	Purée de pomme pruneaux	Samos	
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts				
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 décembre 2026 au vendredi 1 janvier 2027

LUNDI 28 DÉCEMBRE

MARDI 29 DÉCEMBRE

MERCREDI 30 DÉCEMBRE

JEUDI 31 DÉCEMBRE

VENDREDI 1 JANVIER

JOUR DE L'AN

DÉJEUNERS

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de merlu au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Filet de colin (lieu) au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Riz BIO pilaf 🏠. et petits pois 🏠.

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

Pâtes coquillettes BIO 🏠. et épinards 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Haricots verts BIO 🏠.

Kiri

Carré BIO

Brie BIO

Cantal AOP

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petits fromage frais aux fruits

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Baguette viennoise

Purée de pomme poire

Fromage frais nature

Purée de pomme banane

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts

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.