

 Menus des moyens grands 				
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				
Potage Provençal BIO 🏠.	Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.	Velouté de butternut BIO 🏠.	Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc au jus 🏠.	Sauté de dinde au jus 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de veau au jus 🏠.	Filet de cabillaud au jus 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Purée de pomme de terre BIO 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et Epinards 🏠.		Polenta céméuse 🏠. Et Haricots verts BIO 🏠.	Semoule BIO et Purée de carottes BIO 🏠.
				barquette de sauce supplémentaire
Emmental	Cantal AOP	Coulommiers	Six de Savoie	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) coing 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petit beurre	Quatre quarts	Pain et miel	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre
Yaourt nature	Flan gélifié nappé caramel	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison
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 grands

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

Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.

Potage Persil BIO 🏠.

Segment de pomelos

Crème Dubarry BIO 🏠.

Avocat nature

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

Rôti de dinde au jus 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Riz BIO pilaf à la tomate 🏠. Et petits pois 🏠.

Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf aux petits légumes 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.

Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Brie BIO

Gouda

Carré BIO

Mimolette

Petit moulé

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

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

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Sablé

Pain et beurre

Baguette viennoise et chocolat noir

Pain et confiture de fraise

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison

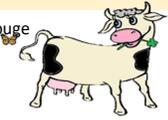
Purée de pomme ananas

Fruit de saison

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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>  				
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 !				
Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.	Velouté de courgettes BIO 🏠.	Taboulé BIO 🏠. 	Salade coleslaw BIO 🏠.	Potage Provençal BIO 🏠.
Filet de poulet rôti au jus 🏠. 	Sauté de veau sauce Normande 🏠. 	Colombo de porc 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, Race à viande	Filet de lieu noir sauce Provençale 🏠. 100% poisson, MSC 
Riz BIO pilaf 🏠. Et brocolis BIO 🏠. Cantal AOP Purée de pomme fraise cassis BIO	Pomme de terre BIO. et Carottes BIO 🏠. Camembert BIO Fruit de saison	Purée de patate douce 🏠. Et purée de carottes BIO 🏠. Vache qui rit Fruit de saison	Purée de pomme de terre BIO 🏠. et Epinards 🏠. Carré BIO Compote de pomme (BIO ou HVE) coing 🏠. sans sucre ajouté	Semoule BIO et Julienne de légumes BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire Coulommiers Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Cake au chocolat maison	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme poire
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 grands

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

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Mouliné de légumes BIO 🏠.

Velouté de butternut BIO 🏠.

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.

Sauté de dinde au jus 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

Purée de panais et pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.

Riz BIO pilaf à la tomate 🏠. Et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et petits pois 🏠.

Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Saint Nectaire AOP

Emmental

Saint Morêt

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme coing

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

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Baguette viennoise et gelée de groseille

Galette pur beurre

Pain et miel

Lait

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

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 grands

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				
Potage Saint Germain 🏠.	Salade carnaval 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	FERIÉ
Rôti de porc au jus 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de poisson frais au jus 🏠. 100% poisson frais	Egrené de bœuf au jus 🏠. Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% nur bœuf - 15% MG	Rôti de veau au jus 🏠. origine France, Label Rouge	
Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC				
Pâtes BIO fusillis et haricots beurre persillés 🏠.	Semoule BIO et Brocolis BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Riz BIO pilaf et Haricots rouges à la tomate 🏠.	Purée de céleri BIO 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.	
Mimolette	Coulommiers	Edam	Samos	
Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	
GOÛTERS				
Sablé	Quatre quarts	Pain et crème de marrons	Pain et confiture de fraise	
Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Purée de pomme abricot	
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 grands

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

Segment de pomelos

Velouté de légumes verts brique
(barquettes de réchauffe)

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Crème de céleri BIO 🏠.

Avocat nature

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Filet de merlu au jus 🏠.

Omelette nature 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France

Riz BIO pilaf 🏠. Et petits pois 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠. et purée de
pomme de terre BIO 🏠.

Purée de pomme de terre BIO 🏠 et
purée de butternut BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à
la provençale 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠. et
Haricots verts BIO 🏠.

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Saint Bricet

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

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

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture de
fraise

Madeleine

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Fruit de saison

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 grands				
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	Salade de haricots verts à la vinaigrette	Salade de riz BIO, concombre et maïs à la vinaigrette	Céleri BIO râpé au fromage blanc	Crème de brocolis BIO
	Rôti de bœuf au thym Origine France, race à viande	Filet de poulet au jus Origine France, Label Rouge	Filet de saumon au jus 100% poisson	Sauté de veau au jus Origine France, Label Rouge
	Haricots blancs BIO et Carottes BIO	Purée d'épinards . Et purée de pomme de terre BIO	Blé BIO pilaf et Navets à la tomate barquette de jus supplémentaire	Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés
	Kiri Fruit de saison	Pont l'Evêque AOP Fruit de saison	Brie BIO Compote de pomme (BIO ou HVE) sans sucre ajouté	Edam Fruit de saison
GOÛTERS				
	Sablé	P'tit moelleux nature	Pain et gelée de framboise	Pain et beurre
	Fromage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
	Purée de pomme	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme abricot
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.				

<h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024</p>				
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Potage fermier BIO 🏠.	Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti au jus 🏠. Origine France, Label rouge	Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson frais	Bœuf braisé au jus 🏠. Origine France, Race à viande
Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.	Omelette nature 🏠.	Semoule BIO et Céleri rave BIO à la tomate 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. Et Epinards 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠. et Chou fleur BIO béchamel 🏠.
Brique Bleue Abricot au sirop léger	Mimolette Fruit de saison	Saint Môret Fruit de saison	Crème dessert (lutte anti gaspi) Compote (lutte anti gaspi)	Carré BIO Compote de pomme (BIO ou HVE) Banane RUP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture d'abricot	Petit Beurre	Pain et gelée de groseille
Lait	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison
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>				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> 				
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				
Potage Provençal BIO 	Dés de concombre à la crème 	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Potage persil BIO 	Segment de pomelos
Sauté de porc au jus 	Sauté de dinde à l'orange 	Sauce bolognaise 	Rôti de veau au jus 	Filet de colin au jus 
Origine France, Label rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus 				
100% poisson, MSC				
Pomme de terre BIO persillées  et Brocolis BIO 	Lentilles BIO  et Carottes BIO 	Pâtes fusillis BIO et courgettes 	Polenta crémeuse  Et purée de butternut BIO 	Riz BIO aux petits légumes BIO 
Saint-Nectaire AOP	Saint Paulin	Emmental	Samos	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE)  sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Cake à la vanille maison	Pain et confiture de fraise	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme abricot	Fruit de saison
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.				

<h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024</p>				
LUNDI 2 DÉCEMBRE	MARDI 3 DÉCEMBRE	MERCREDI 4 DÉCEMBRE	JEUDI 5 DÉCEMBRE	VENDREDI 6 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Potage poireaux pomme de terre BIO 🏠.	Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Crème Dubarry BIO 🏠.	Avocat nature
Filet de poisson frais sauce provençale 🏠. 100% poisson frais	Rôti de dinde au jus 🏠. Origine France, Label rouge	Omelette nature 🏠.	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
Blé BIO pilaf 🏠. Et chou fleur persillé 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Purée de potimarron BIO 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠. Semoule BIO et Courgettes BIO 🏠. barquette de jus supplémentaire
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Bûchette laits mélangés	Saint Bricet
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et gelée de groseille	Semoule BIO au lait 🏠.	Baguette viennoise et chocolat noir	Pain et beurre
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Fruit de saison
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>				

<h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024</p>				
LUNDI 9 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE	MERCREDI 11 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Moulinés de légumes BIO 🏠.	Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.
Filet de poulet aux herbes 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de veau au jus 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc au jus de thym 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de bœuf sauce forestière 🏠. Origine France, race à viande	Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠. 100% poisson, MSC
		Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC		
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et courgettes 🏠.	Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate 🏠.	Gratin de chou fleur BIO et pomme de terre BIO 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠. et Carottes BIO 🏠.	
Emmental	Kiri	Saint Paulin	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture de fraise	Cake au chocolat maison	Pain et beurre	Pain et gelée de framboise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Flan gélifié nappé caramel
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée pomme pruneaux	Fruit de saison	Purée de pomme
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 grands

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
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Potage persil BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠.	REPAS DE NOËL	
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.	Jus de pomme	Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Rillettes de thon 🏠.	
	Omelette nature 🏠.		Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠.	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.
			Origine France, Race à viande	100% poisson, MSC
Semoule BIO et Epinards 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et haricots beurrés persillés 🏠.	Purée de céleri BIO et purée de pomme de terre BIO 🏠.	Pom'rostis	Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits Pois et Carottes BIO 🏠.
barquette de jus supplémentaire			Babybel	Gouda
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Cantafrais	Fruit de saison	Fruit de saison
Purée de pomme banane BIO	Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠. Sans sucre ajouté	Fruit de saison		
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise	Moelleux au chocolat	Pain et gelée de groseille
Lait	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt à boire aromatisé	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Purée de pomme abricot	Purée de pomme poire
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>				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> 				
Semaine du lundi 23 décembre au vendredi 27 décembre 2024				
LUNDI 23 DECEMBRE	MARDI 24 DECEMBRE	MERCREDI 25 DECEMBRE	VENDREDI 27 DECEMBRE	
DÉJEUNERS				
<p>Potage Provençal BIO </p> <p>Sauté de porc au jus </p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Filet de poisson au jus </p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Polenta crémeuse  et Haricots verts BIO </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri BIO râpé au fromage blanc </p> <p>Sauté de dinde à l'orange </p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma . Et épinards </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p>		<p>Salade de pâtes BIO à l'italienne </p> <p>Rôti de veau aux oignons </p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Pomme de terre BIO vapeur  et Brocolis BIO </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Julienne de tomates à la vinaigrette </p> <p>Filet de cabillaud au jus </p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Semoule BIO et Purée de carottes BIO </p> <p>barquette de sauce supplémentaire</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote pomme BIO ou HVE coing </p> <p>sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Spéculoos</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme fraise</p>	<p>Quatre quarts</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>LÉGENDE :</p> <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>				