

Menus des moyens grands

Semaine du lundi 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

LUNDI 30 DÉCEMBRE

MARDI 31 DÉCEMBRE

MERCREDI 1 JANVIER

JEUDI 2 JANVIER

VENDREDI 3 JANVIER

DÉJEUNERS

Céleri BIO râpé rémoulade 🏠.

Potage Provençal BIO 🏠.

Potage fermier BIO 🏠.

Segment de pomelos

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Omelette nature 🏠.

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Origine France

FÉRIÉ

Purée de pomme de terre BIO . Et Navets BIO à la tomate 🏠

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à la provençale 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et petits pois 🏠.

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

Mimolette

Gouda

Brie BIO

Saint Bricet

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

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

GOÛTERS

Petits beurre

Pain et chocolat noir

Baguette viennoise et confiture d'abricot

Pain et beurre

Petits suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Petits suisse nature

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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

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 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI 6 JANVIER

MARDI 7 JANVIER

MERCREDI 8 JANVIER

JEUDI 9 JANVIER

VENDREDI 10 JANVIER

 EPIPHANIE 

DÉJEUNERS

Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 

Velouté de courgettes BIO 

Taboulé BIO 

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 

Velouté de potimarron BIO 

Filet de poulet rôti sauce coriandre 

Sauté de veau aux oignons 

Rôti de porc au caramel 

Rôti de bœuf au thym 

Filet de poisson frais à huile d'olive et citron 

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

100% poisson frais

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Polenta crémeuse . Et brocolis 

Lentilles BIO  et Carottes BIO 

Purée de chou fleur BIO  et purée de pomme de terre BIO 

Riz BIO pilaf  et Epinards 

Semoule BIO et Julienne de légumes BIO 

barquette de sauce supplémentaire

Vache qui rit

Cantal AOP

Carré BIO

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) 

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Pain et gelée de framboise

 Couronne des Rois
Brioche aux perles de sucre, sans fève

Cake à la vanille 

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Crème dessert au chocolat

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Abricot au sirop léger

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.

Menus des moyens grands

Semaine du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI 13 JANVIER

MARDI 14 JANVIER

MERCREDI 15 JANVIER

JEUDI 16 JANVIER

VENDREDI 17 JANVIER

DÉJEUNERS

Velouté de légumes brique
(lutte anti gaspi - barquettes de réchauffe)

Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.

Mouliné de légumes BIO 🏠.

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.

Raviolis aux 6 légumes
(barquettes de réchauffe)

(lutte anti gaspi)

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Rôti de dinde au miel 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce beurre blanc 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de bœuf sauce curry 🏠.

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

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

Quinoa HVE et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Riz BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO et petits pois BIO 🏠.

Crème dessert vanille
(lutte anti gaspi)

Purée de pomme
(lutte anti gaspi)

Pont l'Evêque AOP

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

sans sucre ajouté

Saint Morêt

Fruit de saison

Saint Paulin

Purée de pomme abricot

Emmental

Purée de pomme fraise

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture d'abricot

Pain d'épices

Pain et gelée de framboise

Lait

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

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

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 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI 20 JANVIER

MARDI 21 JANVIER

MERCREDI 22 JANVIER

JEUDI 23 JANVIER

VENDREDI 24 JANVIER

DÉJEUNERS

Potage fermier BIO 

Salade Carnaval BIO 

Dés de betteraves BIO à la crème

Potage Provençal BIO 

Julienne de tomates à la vinaigrette 

Sauté de porc aux pruneaux IGP 

Sauté de dinde au romarin 

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 

Rôti de veau aux olives 

Filet de poisson frais sauce aurore 

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 frais

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Pâtes BIO fusillis et Brocolis 

Semoule BIO et haricots beurre persillés 

barquette de sauce supplémentaire

Riz BIO pilaf  et Navets BIO à la tomate 

Pomme de terre BIO persillées  et Carottes BIO à la crème 

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Samos

Coulommiers

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Quatre quarts

Pain et miel

Pain et gelée de groseilles

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme coing

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

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 janvier au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI 27 JANVIER

MARDI 28 JANVIER

MERCREDI 29 JANVIER

JEUDI 30 JANVIER

VENDREDI 31 JANVIER

NOUVEL AN CHINOIS

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Crème de céleri BIO 🏠.

Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.

Velouté de butternut BIO 🏠.

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde sauce provençale 🏠.

Omelette nature 🏠.

Filet de poulet rôti sauce crème 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France

Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.

Purée de pomme de terre BIO 🏠. et
Haricots verts BIO 🏠.

Riz BIO cantonnais au jambon 🏠.

Gratin de choux fleur BIO et pomme de
terre BIO 🏠.

Haricots rouges à la tomate 🏠.

sans PORC : Riz BIO cantonnais sans jambon

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

Purée de pomme mangue

Fruit de saison

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

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Baguette viennoise et chocolat noir

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

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 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI 3 FÉVRIER

MARDI 4 FÉVRIER

MERCREDI 5 FÉVRIER

JEUDI 6 FÉVRIER

VENDREDI 7 FÉVRIER

🐾 CHANDELEUR 🐾

DÉJEUNERS

Segment de pomelos

Potage Cultivateur BIO 🏠.

Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.

Salade coleslaw BIO 🏠.

Crème de brocolis 🏠.

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Sauté de veau sauce basquaise 🏠.

Rôti de porc au romarin 🏠.

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.

Filet de saumon sauce curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

100% poisson

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et brocolis 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. et Carottes BIO 🏠.

Purée de patate douce 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.

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

Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

barquette de sauce supplémentaire

Emmental

Camembert BIO

Pont l'Evêque AOP

Kiri

Edam

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Crêpe artisanale et gelée de groseilles

Cake au chocolat 🏠.

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Abricot au sirop léger

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.

Menus des moyens grands

Semaine du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI 10 FÉVRIER



MARDI 11 FÉVRIER



MERCREDI 12 FÉVRIER

JEUDI 13 FÉVRIER



VENDREDI 14 FÉVRIER



DÉJEUNERS

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Potage fermier BIO 🏠.

Velouté de potimarron BIO 🏠.

Carottes BIO rapées à la vinaigrette 🏠. Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠.

Filet de lieu noir sauce beurre blanc 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de pomme de terre BIO 🏠. et
Chou fleur BIO béchamel 🏠.

Pâtes coquillettes BIO 🏠. Et carottes
BIO 🏠.

Semoule BIO et Céleri rave BIO à la
tomate 🏠.

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

Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Brique Bleue

Coulommiers

Saint Môret

Cantal AOP

Mimolette

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme (BIO ou HVE)
pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture de fraise

Madeleine

Pain et crème de marrons

Lait

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme ananas

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

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 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI 17 FÉVRIER

MARDI 18 FÉVRIER

MERCREDI 19 FÉVRIER

JEUDI 20 FÉVRIER

VENDREDI 21 FÉVRIER

DÉJEUNERS

Potage Provençal BIO 🏠.

Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

Potage persil BIO 🏠.

Dés de concombre à la crème 🏠.

Sauté de porc au curry 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Filet de colin sauce aurore 🏠.

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

Haricots blancs BIO 🏠. et Carottes BIO persillées 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. et purée de potimarron BIO 🏠.

Pâtes fusillis BIO et haricots verts BIO 🏠.

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

Riz BIO aux petits légumes BIO 🏠.

Emmental

Carré BIO

Saint Paulin

Samos

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Quatre quarts

Pain et chocolat noir

Pain et gelée de framboise

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Flan gélifié nappé caramel

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Pêche au sirop léger

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

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 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI 24 FÉVRIER

MARDI 25 FÉVRIER

MERCREDI 26 FÉVRIER

JEUDI 27 FÉVRIER

VENDREDI 28 FÉVRIER

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.

Potage poireaux pomme de terre BIO 🏠.

Céleri BIO râpé rémoulade 🏠.

Crème Dubarry BIO 🏠.

Segment de pomelos

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠.

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

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et
épinards 🏠.

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

Semoule BIO et Haricots verts BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Barquette de jus supplémentaire

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Saint Bricet

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture de fraise

Pain et gelée de groseilles

Petits suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Semoule BIO au lait 🏠.

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

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

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 3 mars au vendredi 7 mars 2025

| LUNDI 3 MARS | MARDI 4 MARS | MERCREDI 5 MARS | JEUDI 6 MARS | VENDREDI 7 MARS |
|---|--|---|--|--|
| MARDI GRAS | | | | |
| DÉJEUNERS | | | | |
| Céleri BIO râpé à la vinaigrette 🏠. | Salade de haricots verts et maïs à la vinaigrette 🏠. | Moulinés de légumes BIO 🏠. | Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠. | Potage Crécy BIO 🏠. |
| Filet de poulet rôti aux herbes 🏠. | Sauté de veau à la crème 🏠. | Rôti de porc sauce forestière 🏠. | Rôti de bœuf sauce échalote 🏠. | Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠. |
| Origine France, Label Rouge | Origine France, Label Rouge | Origine France, Label Rouge | Origine France, Race à viande | 100% poisson |
| | | Filet de poisson au jus 🏠. | | |
| | | 100% poisson, MSC | | |
| Lentilles BIO 🏠. et carottes BIO 🏠. | Mini Rosti | Pâtes coquillettes BIO 🏠. et Chou fleur BIO persillé 🏠. | Riz BIO pilaf 🏠. et Jardinière de légumes BIO 🏠. | |
| Mimolette | Saint Nectaire AOP | Camembert BIO | Kiri | Emmental |
| Purée de pomme fraise cassis BIO | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠. sans sucre ajouté | Fruit de saison |
| GOÛTERS | | | | |
| Sablé | Donut sucré | Pain d'épices | Pain et confiture d'abricot | Pain et beurre |
| Yaourt nature | Yaourt aromatisé | Petit suisse nature | Yaourt velouté nature | Yaourt nature |
| Fruit de saison | Abricot au sirop léger | Purée de pomme poire | Fruit de saison | Purée de pomme fraise |
| 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. | | | | |

Menus des moyens grands

Semaine du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI 10 MARS

MARDI 11 MARS

MERCREDI 12 MARS

JEUDI 13 MARS

VENDREDI 14 MARS

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.

Velouté de courgettes au kiri 🏠.

Potage Saint Germain 🏠.

Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce citron 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

Semoule BIO et épinards 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et haricots
beurre persillés 🏠.

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

Riz BIO pilaf 🏠. Et brocolis 🏠.

Pomme de terre BIO 🏠. Petits pois BIO
et carottes BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Gouda

Saint Paulin

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux
IGP 🏠.

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture de fraise

Galette pur 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

Purée de pomme poire

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

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 17 mars au vendredi 21 mars 2025

LUNDI 17 MARS

MARDI 18 MARS

MERCREDI 19 MARS

JEUDI 20 MARS

VENDREDI 21 MARS

DÉJEUNERS

Velouté de butternut BIO 🏠.

Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.

Potage Provençal BIO 🏠.

Houmous de pois chiches 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

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 frais

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et Purée de carottes BIO

barquette de sauce supplémentaire

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠.

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

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Six de Savoie

Carré BIO

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme (BIO ou HVE) 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Cake à la vanille 🏠.

Pain et miel

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Crème dessert à la vanille

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Purée de pomme banane

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

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 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI 24 MARS

MARDI 25 MARS

MERCREDI 26 MARS

JEUDI 27 MARS

VENDREDI 28 MARS

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Crème Dubarry BIO 🏠.

Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.

Potage Persil BIO 🏠.

Avocat nature

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau rôti 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

Semoule BIO et Navets BIO à la tomate 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Jardinière de légumes BIO 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠. Et Purée de pois cassés 🏠.

Gratin de courgettes et pomme de terre BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Brie BIO

Mimolette

Saint Nectaire AOP

Gouda

Petit moulé

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

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

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de groseille

Pain et beurre

Baguette viennoise et chocolat noir

Sablé

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

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

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.