

 <b>Menus des moyens grands</b>  				
Semaine du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025				
LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade coleslaw BIO 	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de lentille BIO à la vinaigrette 	Radis râpés au fromage frais 	Taboulé BIO 
Filet de poulet rôti à la coriandre 	Sauté de veau à la crème 	Rôti de porc sauce forestière 	Egrené de bœuf sauce bolognaise 	Filet de lieu noir sauce aurore 
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	100% poisson, MSC
		Filet de poisson au jus 		
		100% poisson, MSC		
Pomme de terre BIO  et brocolis 	Riz BIO pilaf  et petits pois 	Semoule BIO et Carottes BIO 	Pâtes BIO coquillettes et courgettes 	Purée de pomme de terre BIO et Julienne de légumes BIO 
		barquette de sauce supplémentaire		
Cantal AOP	Vache qui rit	Camembert BIO	Carré BIO	Edam
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
Petit beurre	Pain et confiture d'abricot	Quartres quarts	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Flan gélifié nappé caramel	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux
<b>LÉGENDE :</b>				
 : 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.				

<h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 2025</p>				
LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	MERCREDI 9 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
<b>DÉJEUNERS</b>				
Carottes râpées à la vinaigrette 🏠.	Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.	Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.	Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.	Filet de poisson frais sauce persil 🏠.	Sauté de bœuf au paprika 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson frais, MSC	Origine France, race à viande
	Omelette nature 🏠.			
Blé BIO pilaf 🏠. et Ratatouille 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠 et betteraves BIO 🏠.	Semoule BIO et Chou fleur persillé BIO 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et épinards 🏠.	Quinoa HVE 🏠. et Carottes BIO à la crème 🏠.
barquette de jus supplémentaire		barquette de sauce supplémentaire		
Saint Paulin	Emmental	Saint Morêt	Brie BIO	Pont l'Evêque AOP
Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée de pomme fraise cassis BIO
sans sucre ajouté				
<b>GOÛTERS</b>				
Galette pur beurre	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise	Madeleine	Pain et chocolat noir
Lait	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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 14 avril au vendredi 18 avril 2025</p>				
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 🏠.	Salade Carnaval 🏠.	Macédoine de légumes à la mayonnaise 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.	Sauté de dinde sauce provençale 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de veau sauce crème 🏠.	Filet de cabillaud 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, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Polenta crémeuse et Courgettes à la provençale 🏠.	Semoule BIO et haricots beurre persillés 🏠. barquette de sauce supplémentaire		Pâtes BIO coquillettes et Epinards 🏠.	Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Navets BIO à la tomate 🏠.
Edam	Bûchette de laits mélangés	Mimolette	Samos	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Sablé	Pain d'épices	Pain et miel	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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>				

 <b>Menus des moyens grands</b>  				
Semaine du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025				
LUNDI 21 AVRIL	MARDI 22 AVRIL	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDREDI 25 AVRIL
Lundi de Pâques				
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>FÉRIÉ</b>	Salade de pâtes BIO mais et concombre à la vinaigrette 🏠.	Segment de pomelos	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Jambon blanc	Filet de merlu sauce tomate 🏠.
	Origine France, Label rouge	Origine France, Race à viande	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
	Riz BIO pilaf et Petits pois 🏠.	Haricots blancs BIO au jus 🏠. Et carottes BIO 🏠.	Haricots verts BIO 🏠. et purée de pomme de terre BIO 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠 et Brocolis 🏠.
Gouda	Vache qui rit BIO	Saint Nectaire AOP	Petit moulé	
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
Pain et crème de marrons	Pain et beurre	Petits beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petits suisse nature	
Purée de pomme coing	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	
<b>LÉGENDE :</b>				
 : 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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> 				
Semaine du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025				
LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 1 MAI	VENDREDI 2 MAI
 <b>REPAS DE PÂQUES</b>			 Fête du travail	
<b>DÉJEUNERS</b>				
<p>Tomates cerise </p> <p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym    Origine UE</p> <p>Gratin de patate douce et pomme de terre BIO </p> <p>Fromage en coque rouge </p> <p>Compote pomme BIO fraise </p>	<p>Chou fleur BIO à la vinaigrette </p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Pâtes BIO fusillis et Carottes BIO </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pomme de terre BIO ciboulette à la vinaigrette </p> <p>Filet de poisson frais sauce crème </p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Riz BIO pilaf et Courgettes </p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Taboulé BIO </p> <p>Omelette nature </p> <p>Purée de navet et de pomme de terre BIO </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Moelleux au chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Abricots au sirop léger</p>	<p>Quatre quarts</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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>				

 <b>Menus des moyens grands</b>  				
Semaine du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025				
LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	MERCREDI 7 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI
			 Victoire 1945	
DÉJEUNERS				
Segments de pomelos  Filet de poulet rôti au jus  Origine France, Label Rouge	Dés de betteraves BIO à la crème  Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO  100% poisson, MSC	Salade de riz BIO à la niçoise   Rôti de porc sauce provençale  Origine France, Label Rouge  Filet de poisson au jus  100% poisson, MSC	<b>FÉRIÉ</b>	Julienne de tomates à la vinaigrette   Sauté de bœuf au paprika  Origine France, race à viande
Riz BIO pilaf et Petits pois BIO et carottes BIO 		Semoule BIO et Haricots beurre à la tomate  barquette de sauce supplémentaire		Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 
Cantal AOP	Pont l'Evêque AOP	Samos		Gouda
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote de pomme BIO  sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise		Pain et gelée de groseille
Lait	Crème dessert au chocolat	Petits suisse nature		Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme pruneaux		Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
 : 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.				

<h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025</p>				
LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Cubes de pastèque	Macédoine de légumes à la vinaigrette 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Dés de concombre à la crème 🏠.
Rôti de bœuf au jus 🏠.	Sauté de dinde à l'orange 🏠.	Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.	Rôti de veau aux oignons 🏠.	Filet de colin sauce aurore 🏠.
Origine France, Race à viande	Origine France, Label rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
Pomme de terre BIO persillées et Carottes BIO 🏠.	Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.	Riz BIO pilaf et Haricots rouges à la tomate 🏠.	Gratin de courgettes et pomme de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠 et Purée de carottes BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire
Carré BIO	Saint Paulin	Emmental	Six de Savoie	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Sablé	Pain d'épices	Pain et miel	Pain et chocolat noir	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Purée de pomme	Pêche au sirop léger	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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 19 mai au vendredi 23 mai 2025				
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
<b>DÉJEUNERS</b>				
Cubes de melon	Salade de riz BIO à la niçoise 🏠.	Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.	Rôti de dinde sauce curry 🏠.	Omelette nature 🏠.	Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label rouge		Origine France, Label rouge	Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Semoule BIO et Carottes BIO 🏠.	Polenta crémeuse et Epinards béchamel 🏠.	Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Petits pois 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.
barquette de sauce supplémentaire				
Gouda	Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Cantal AOP	Saint Bricet
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO fraise 🏠.
				sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
P'tit moelleux nature	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Galette pur beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petits suisse nature
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Poire BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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 26 mai au vendredi 30 mai 2025				
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
			Ascension	
DÉJEUNERS				
Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	<b>FÉRIÉ</b>	Salade de blé BIO tomate, concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.
Filet de merlu sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de veau à la crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc sauce forestière 🏠. Origine France, Label Rouge		Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge
		Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC		
Pomme de terre BIO persillées 🏠. Et brocolis 🏠.	Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Chou fleur BIO persillé 🏠.		Pâtes BIO coquillettes et Haricots beurre persillés 🏠.
Saint Paulin	Kiri	Coulommiers		Emmental
Compote pomme BIO banane RUP 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture d'abricot	Quatre quarts		Pain et gelée de groseille
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature		Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Abricots au sirop léger		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.				

 <b>Menus des moyens grands</b>  				
Semaine du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025				
LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	MERCREDI 4 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 	Cubes de pastèque	Houmous de pois chiches 	Dés de concombre à la vinaigrette 	Julienne de tomates à la vinaigrette 
Filet de poulet rôti au jus 	Jambon blanc	Sauté de boeuf sauce provençale 	Filet de saumon sauce persil 	Rôti de dinde au jus de romarin 
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson	Origine France, Label Rouge
	Omelette nature 			
Haricots blancs BIO  et carottes BIO 	Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 	Riz BIO pilaf et Petits pois au jus 	Blé BIO pilaf à la tomate 	Pomme de terre BIO et Ratatouille 
Vache qui rit BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Cantafrais	Gouda	Carré BIO
Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Purée de pomme BIO	Compote pomme BIO pruneaux IGP  Sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et chocolat noir	Semoule au lait BIO 	Pain et confiture de fraise
Lait	Fromage blanc nature	Petits suisse nature		Crème dessert vanille
Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
 : 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 9 juin au vendredi 13 juin 2025				
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
Pentecôte				
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>FÉRIÉ</b>	Segment de pomelos	Haricots verts à la vinaigrette 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Cubes de melon
	Filet de poulet roti au jus 🏠.	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Sauté de porc sauce coriandre 🏠.	Filet de poisson frais sauce citron 🏠.
	Origine France, Label rouge	Origine France, Race a viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson frais, MSC
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠	Purée de navet et de pomme de terre BIO 🏠	Pâtes BIO coquillettes et Brocolis 🏠.	Purée du soleil BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Camembert BIO	Kiri	Six de Savoie	Cantal AOP	
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.	
			sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
	Petits beurre	Pain et miel	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre
	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Fruit de saison	Purée de pomme	Ananas au sirop léger	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>  				
Semaine du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025				
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
<b>DÉJEUNERS</b>				
Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Salade de pâtes BIO et tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.	Cubes de melon	Dés de betteraves BIO et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de colin sauce basquaise 🏠.	Rôti de dinde sauce forestière 🏠.	Omelette nature 🏠.	Rôti de veau au paprika 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge		Origine France, Label Rouge	Origine France
Pâtes BIO fusillis et Navets BIO à la tomate 🏠.	Pomme de terre BIO persillées et Courgettes à la provençale 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.	Purée Saint Germain 🏠. (pois cassés, Carottes)	Blé BIO pilaf 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠. Barquette de jus supplémentaire
Gouda	Mimolette	Carré BIO	Brie BIO	Petit moulé
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux
<b>GOÛTERS</b>				
P'tit moelleux nature	Pain et gelée de groseille	Pain et beurre	Sablé	Baguette viennoise et confiture d'abricot
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Petits suisse nature
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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 23 juin au vendredi 27 juin 2025</p>				
LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
<b>DÉJEUNERS</b>				
Cubes de pastèque	Macédoine de légumes à la mayonnaise 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Cube de melon	Salade de riz BIO à l'italienne 🏠.
Sauté de dinde à la provençale 🏠.	Sauté de veau aux oignons 🏠.	Rôti de porc à la coriandre 🏠.	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Filet de lieu noir huile au curry 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Race à viande	100% poisson, MSC
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Lentilles BIO 🏠. Et purée de carottes BIO 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠. et Ratatouille 🏠.	Riz BIO pilaf et Petits pois et Carottes BIO au jus 🏠.	Epinards et pomme de terre BIO à la béchamel 🏠.	Polenta crémeuse et Haricots beurre à la tomate 🏠.
Cantal AOP	Vache qui rit	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
<b>GOÛTERS</b>				
Galette pur beurre	Pain et chocolat noir	Quartre quarts	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Purée de pomme poire
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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>				