

## Menus des moyens grands

Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI 29 SEPTEMBRE

MARDI 30 SEPTEMBRE

MERCREDI 1 OCTOBRE

JEUDI 2 OCTOBRE

VENDREDI 3 OCTOBRE

### DÉJEUNERS

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 .

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

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

Blé BIO pilaf  et Brocolis BIO .

barquette de jus supplémentaire

Riz BIO pilaf au curcuma  Et épinards .

Purée de pomme de terre BIO  Et Haricots verts BIO .

Semoule BIO et Fenouil à la tomate .

barquette de sauce supplémentaire

Emmental

Cantal AOP

Coulommiers

Yaourt nature au lait entier BIO

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO coing .

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Madeleine

Cake vanille artisanal

Pain et miel

Pain

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Six de Savoie

Fromage blanc nature

Purée de pomme fraise


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 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI 6 OCTOBRE

MARDI 7 OCTOBRE

MERCREDI 8 OCTOBRE

JEUDI 9 OCTOBRE

VENDREDI 10 OCTOBRE

### DÉJEUNERS

Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.

Potage Persil BIO 🏠.

Segment de pomelos

Crème Dubarry BIO 🏠.

Avocat nature

Steak de thon au jus 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Omelette à la tomate 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson

Origine France, Label Rouge

Origine France

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine France

barquette de jus supplémentaire

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.

Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf aux petits légumes 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO 🏠.

Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Saint Paulin

Gouda

Carré BIO

Tomme des Pyrénées IGP

Yaourt velouté nature

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Baguette viennoise et confiture de fraise

Pain

Petits suisse nature

Flan gélifié nappé caramel

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petit moulé

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison

Purée de pomme ananas






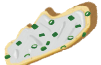




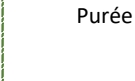







Fruit de saison

### 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.

Menus des moyens grands				
"Je découvre les couleurs"				
Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025				
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
ROUGE	VERT	ORANGE	JAUNE	ROSE
DÉJEUNERS				
Julienne de <b>tomates</b> à la vinaigrette 🏠.  Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, Race à viande  Riz BIO pilaf 🏠. Et <b>Haricots rouge</b> au jus 🏠. <b>Babybel</b> Purée de pomme <b>fraise cassis</b> BIO 	Crème de <b>brocolis</b> BIO 🏠.  Sauté de veau au jus 🏠. Origine France, Label Rouge  Pommes de terre BIO <b>persillées</b> 🏠 et <b>petits pois</b> 🏠.  Fromage Cantadou ail et <b>fines herbes</b> Fruit de saison 	<b>Carottes</b> BIO râpées citronnette 🏠.  Filet de saumon au jus 🏠. 100% poisson  Purée de <b>patate douce</b> 🏠.  <b>Mimolette</b> Purée de pomme <b>mangue</b> 	Salade <b>pâtes</b> BIO au <b>maïs</b> à la vinaigrette au <b>curry</b> 🏠.  <b>Omelette</b> nature 🏠. Origine France  Blé BIO au <b>curcuma</b> 🏠. Et <b>Haricots beurre</b> 🏠.  <b>Emmental</b> Fruit de saison 	<b>Radis</b> en rondelles à la vinaigrette 🏠.  <b>Jambon</b> blanc 🏠. Origine France, Label Rouge Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC Purée de <b>betteraves</b> BIO et de pomme de terre BIO 🏠.  Fromage blanc BIO au <b>coulis de fruits rouges</b> Compote de pomme BIO <b>fraise</b> 🏠. 
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain d'épices	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre	Pain
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt velouté nature	Vache qui rit
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme poire	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 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 20 octobre au vendredi 24 octobre 2025				
LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.	Mouliné de légumes BIO 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde au jus 🏠.	Rôti de porc au jus 🏠.	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Filet de colin à l'huile d'olive et citron 🏠.	Sauté de boeuf au jus 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France			
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. et Chou fleur à la béchamel 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO 🏠.	Purée de panais et pomme de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.	Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.
			barquette de jus supplémentaire	
Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Yaourt velouté nature	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Palet pur beurre	Baguette viennoise et miel
Lait	Yaourt nature	Saint Morêt	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Purée de pomme abricot	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 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025				
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Potage Persil 🏠.	Salade carnaval 🏠.	Velouté de butternut BIO 🏠.	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc au jus 🏠.	Sauté de dinde au jus 🏠.	Egrené de bœuf au jus 🏠.	Rôti de veau au jus 🏠.	Filet de poisson frais 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 frais
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Pâtes BIO fusillis et Brocolis BIO 🏠.	Semoule BIO et haricots beurre persillés 🏠.	Haricots rouges à la tomate 🏠.	Purée de céleri BIO 🏠. et de pomme de terre BIO 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et purée de potimarron BIO 🏠.
	barquette de sauce supplémentaire			
Mimolette	Coulommiers	Edam	Yaourt nature au lait entier BIO	Brie 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
GOÛTERS				
Sablé	Quatre quarts	Pain et crème de marrons	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Crème dessert au chocolat	Yaourt velouté nature	Samos	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme ananas	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.				

## Menus des moyens grands

Semaine du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	MERCREDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.	Crème de céleri BIO 🏠.	Avocat nature
Filet de merlu au jus 🏠.	Rôti de dinde sauce blanquette 🏠.	Omelette à la tomate 🏠.	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	Origine France	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois et carottes BIO 🏠.	Pomme de terre BIO persillées 🏠. Et purée de butternut BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à la provençale 🏠.	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et Haricots verts BIO 🏠. barquette de jus supplémentaire
Camembert BIO	Carré BIO	Cantal AOP	Gouda	Yaourt velouté nature
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠. sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Galette pur beurre	Pain et chocolat noir	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture d'abricot	Pain
Petits suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Purée de pomme poire	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 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 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
	ARMISTICE 1918			
DÉJEUNERS				
<p>Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Sauté de veau au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Haricots blancs BIO au jus 🏠. Et carottes BIO 🏠.</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>	FÉRIÉ	<p>Salade de riz BIO, concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Rôti de bœuf au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Race à viande</p> <p>Blé BIO pilaf 🏠. et Navets à la tomate 🏠.</p> <p>barquette de jus supplémentaire</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri BIO râpé à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Rôti de dinde au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Purée d'épinards 🏠. et de pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Brie BIO</p> <p>Purée de pomme poire BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème de brocolis BIO 🏠.</p> <p>Filet de cabillaud sauce crème 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés 🏠.</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTERS				
<p>Sablé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>P'tit moelleux nature</p> <p>Petit Suisse nature</p> <p>Purée de pomme fraise</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake chocolat artisanal</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Purée de pomme abricot</p>
<p><b>LÉGENDE :</b></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>				

Menus des moyens grands				
Semaine du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025				
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
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 au jus 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠.	Bœuf braisé au jus 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	100% poisson frais	Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France			
Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.	Purée Saint Germain 🏠. (pois cassés, carottes BIO)	Semoule BIO et Céleri rave BIO à la tomate 🏠.	Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. Et épinards 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Chou fleur BIO béchamel 🏠.
		barquette de sauce supplémentaire		barquette de jus supplémentaire
Brique Bleue	Mimolette	Yaourt velouté nature	Cantal AOP	Carré BIO
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Pain et beurre	Pain	Petit Beurre	Baguette viennoise et gelée de groseille
Lait	Yaourt nature	Saint Môret	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme coing	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 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 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 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 au jus 🏠.	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 haricots beurre persillés 🏠	Pâtes fusillis BIO et courgettes 🏠.	Purée de pommes de terre BIO 🏠 et carottes BIO 🏠.	Riz BIO aux petits pois 🏠.
Saint-Nectaire AOP	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature au lait entier 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				
Galette pur beurre	Quatre quarts	Pain et confiture de fraise	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Samos	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.				

Menus des moyens grands				
Semaine du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2025				
LUNDI 1 DÉCEMBRE	MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Vélouté de légumes (barquette de réchauffe) Lutte anti gaspi	Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Crème Dubarry BIO 🏠.	Avocat nature
Filet de poisson frais au jus 🏠.	Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠.	Omelette nature 🏠.	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson frais	Origine France, Label rouge	Origine France	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Blé BIO pilaf 🏠. et petits pois 🏠.	Purée de potimarron BIO 🏠. Et pomme de terres BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠.	Semoule BIO et Courgettes 🏠.
barquette de jus supplémentaire				barquette de jus supplémentaire
Mimolette	Crème dessert vanille lutte anti gaspi	Brie BIO	Bûchette laits mélangés	Yaourt velouté nature
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme lutte anti gaspi	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et gelée de groseille	Semoule BIO au lait 🏠.	Baguette viennoise et confiture de fraise	Pain
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Yaourt nature	Saint Bricet
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 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 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025				
LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DÉCEMBRE	MERCREDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Moulinés de légumes BIO 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.	Velouté de butternut BIO 🏠.
Filet de poulet au jus 🏠.	Sauté de veau au jus 🏠.	Rôti de porc au jus de thym 🏠.	Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.	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, MSC
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et panais 🏠.	Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate 🏠.	Gratin de chou fleur BIO et de pommes de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.	
			barquette de sauce supplémentaire	
Emmental	Fromage blanc nature BIO	Saint Paulin	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain	Cake chocolat artisanal	Pain et beurre	Pain et confiture d'abricot
Yaourt nature	Kiri	Petit 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 :				
🏠 : 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 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
			🌲 🍷 REPAS DE NOËL 🍷 🌲	
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Potage persil BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠.	Jus de pomme Rillettes de thon 🏠.	Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠.	Filet de saumon sauce crème 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Race à viande	100% poisson
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France			
Semoule BIO et Epinards 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et haricots beurre persillés 🏠.	Purée de céleri BIO et de pommes de terre BIO 🏠.	Pom'Rosti et purée de patate douce 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits Pois et Carottes BIO 🏠.
barquette de jus supplémentaire				
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Yaourt velouté nature	Babybel	Gouda
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.
	Sans sucre ajouté			Sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Moelleux au chocolat	Baguette viennoise et gelée de groseille
Lait	Yaourt nature	Cantafras	Yaourt à boire aromatisé	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire	Purée de pomme coing	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.				



## Menus des moyens grands

Semaine du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI 22 DÉCEMBRE	MARDI 23 DÉCEMBRE	MERCREDI 24 DÉCEMBRE	JEUDI 25 DÉCEMBRE	VENDREDI 26 DÉCEMBRE
			NOEL	
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO 🏠.	Dés de concombre à la crème 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	FÉRIÉ	Salade coleslaw BIO 🏠.
Sauté de porc au jus 🏠.	Sauté de dinde à l'orange 🏠.	Filet de poulet rôti au jus 🏠.		Filet de colin sauce aurore 🏠.
Origine France, Label rouge	Origine France, Label Rouge	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 BIO fusillis 🏠. Et courgettes 🏠		Riz BIO aux petits légumes BIO 🏠.
Saint-Nectaire AOP	Saint Paulin	Emmental		Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Compote pomme BIO poire BIO 🏠.
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Quatre quarts	Pain et confiture de fraise		Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature		Fromage blanc nature
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux		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 29 décembre 2024 au 2 janvier 2026				
LUNDI 29 DÉCEMBRE	MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1 JANVIER	VENDREDI 2 JANVIER
DÉJEUNERS				
Segment de pomelos	Potage poireaux pommes de terre BIO 🏠.	Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	FERIE	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.
Filet de poulet au jus 🏠.	Filet de merlu à l'huile d'olive et citron 🏠.	Omelette nature 🏠.		Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France		Origine France
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et épinards 🏠.	Pommes de terre BIO vapeur 🏠. Petits pois et carottes BIO 🏠.	Pâtes coquillettes BIO et navets à la tomates 🏠.		Gratin de potimarron BIO et de pomme de terre BIO 🏠.
Brie BIO	Carré BIO	Gouda		Yaourt nature au lait entier BIO
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.		Purée pomme coing
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Baguette viennoise et chocolat noir	Pain et beurre		Pain
Petits suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt nature		Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	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.				