

Menus des moyens grands				
Semaine du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026				
LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL	MERCREDI 8 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
Pâques				
DÉJEUNERS				
	Haricots verts à la vinaigrette 🏠.	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.	Dès de concombres à la crème 🏠.
	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Filet de poisson frais sauce persil 🏠.	Jambon blanc 🏠.
	Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites
				Omelette nature 🏠.
				Origine France
	Riz BIO pilaf 🏠 et carottes 🏠.	Haricots blancs 🏠. Et Petits pois au jus 🏠.	Purée de courgettes 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Quinoa HVE 🏠 et Julienne de légume BIO 🏠
	Vache qui rit	Yaourt velouté nature	Pont l'Evêque AOP	Emmental
	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
	Pain et beurre	Pain	Quatre quarts	Baguette viennoise et confiture de fraise
	Fromage blanc au fruits	Saint Môret	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Banane RUP	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 13 avril au vendredi 17 avril 2026				
LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
	🐇 REPAS DE PÂQUES 🐇			
DÉJEUNERS				
Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 🏠.	Tomates cerise	Macédoine de légumes à la mayonnaise 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc sauce aux pruneaux IGP 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de dinde au paprika 🏠.	Rôti de veau sauce crème 🏠.	Filet de cabillaud sauce aurore 🏠.
Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label rouge	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Semoule BIO 🏠.et Courgettes à la provençale 🏠.		Pâtes BIO coquillettes et chou fleur BIO persillé 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Epinards au jus 🏠.	Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Navets BIO à la tomate 🏠.
barquette de sauce supplémentaire				
Edam	Fromage en coque rouge	Bûchette laits mélangés	Yaourt nature BIO	Camembert
Fruit de saison	Purée pomme fraise BIO	Fruit de saison	Banane RUP	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Sablé	Moelleux au chocolat	Pain et miel	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Yaourt à boire aromatisé	Yaourt velouté nature	Samos	Fromage blanc nature
Purée de pomme ananas	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	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				
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 avril au vendredi 24 avril 2026				
LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	Salade carnaval	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de saumon à l'huile d'olive et citron 🏠.	Rôti de dinde sauce forestière 🏠.	Omelette nature 🏠.	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce échalote
100% poisson	Origine France, Label Rouge	Origine France	Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites	Origine France, Race à viande
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Polenta crémeuse 🏠. Et courgettes 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. Et Petits pois au jus 🏠.	Haricots blancs BIO à la tomate 🏠.	Purée de pomme de terre BIO 🏠. Et haricots verts BIO persillés 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Brocolis 🏠.
	barquette de sauce supplémentaire			
Gouda	Emmental	Camembert	Saint Nectaire AOP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Banane RUP	Compote de pomme BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et crème de marrons	Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Crème renversée	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Petit moulé
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	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 27 avril au vendredi 1 mai 2026				
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1 MAI
				fête du travail
DÉJEUNERS				
Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.	Chou fleur BIO à la vinaigrette 🏠.	Houmous de haricots rouges 🏠.	Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	
Filet de poulet rôti aux herbes 🏠.	Sauté de veau sauce au curry 🏠.	Rôti de porc au jus 🏠.	Rôti de bœuf sauce échalote 🏠.	
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Race à viande	
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et carottes 🏠.	Pâtes BIO fusillis et coulis provençale 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠.et Ratatouille 🏠.	Purée de pois cassés 🏠. (pois cassé et carottes BIO)	
barquette de jus supplémentaire				
Edam	Fromage blanc nature BIO	Saint Nectaire AOP	Carré BIO	
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Banane RUP	Compote de pomme BIO fraise 🏠.	
			sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain	Cake au chocolat artisanal	Pain et beurre	
Yaourt nature	Kiri	Petits suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	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 4 mai au vendredi 8 mai 2026				
LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	MERCREDI 6 MAI	JEUDI 7 MAI	VENDREDI 8 MAI
				Victoire 1945
DÉJEUNERS				
Segments de pamelos	Gaspacho	Salade de riz BIO à la niçoise 🏠.	Radis râpés au fromage blanc	
Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Rôti de bœuf au thym 🏠.	Rôti de dinde à la crème 🏠.	Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.	
Origine France, Label Rouge	Origine France, race à viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	
Riz BIO pilaf et petits pois 🏠.	Pommes de terre BIO persillées et carottes BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠.et Haricots beurre à la tomate 🏠.		
Cantal AOP	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature au lait entier BIO	Gouda	
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠. sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Sablé	
Lait	Fromage blanc aux fruits	Samos	Fromage blanc nature	
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Abricot au sirop léger	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 11 mai au vendredi 15 mai 2026				
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
			Ascension	
DÉJEUNERS				
Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Salade de haricots verts à la vinaigrette 🏠.	Macédoine de légumes à la vinaigrette 🏠.		Dés de concombre à la crème 🏠.
Filet de poulet au jus 🏠.	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.		Filet de colin sauce aurore 🏠.
Origine France, Label rouge	Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge		100% poisson, MSC
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Purée de pommes de terre BIO 🏠. et purée d'épinards 🏠.	Haricots blancs et carottes BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.		Gratin de courgettes et pomme de terre BIO 🏠.
Carré BIO	Samos	Emmental		Fromage blanc nature BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise BIO	Banane RUP		Compote pomme BIO poire BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petits beurre	Baguette viennoise et gelée de groseille	Quatre quarts		Pain
Crème dessert au chocolat	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits		Six de Savoie
Purée de pomme pruneaux	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.				

Menus des moyens grands				
Semaine du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026				
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI
DÉJEUNERS				
Segment de pomelos	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Cubes de melon	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de poulet au jus 🏠.	Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.	Omelette nature 🏠.	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC	Origine France	Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites	Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Pommes de terre BIO persillées et carottes BIO 🏠.	Riz BIO pilaf et petits pois 🏠.	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et brocolis 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.	Semoule BIO 🏠. et Haricots verts BIO 🏠.
				barquette de jus supplémentaire
Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Gouda	Cantal AOP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Banane RUP
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 25 mai au vendredi 29 mai 2026				
LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI
Pentecôte				
DÉJEUNERS				
	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de riz BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Salade de pommes de terre BIO à la niçoise 🏠.
	Filet de poulet au jus 🏠	Rôti de bœuf au thym 🏠.	Filet de merlu sauce beurre blanc 🏠.	Rôti de veau sauce tomate 🏠.
	Origine France, Label Rouge	Origine France, Race à viande	100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge
	Purée de pommes de terre BIO et purée d'épinards 🏠	Haricots blancs et carottes BIO 🏠.	Riz BIO pilaf à la tomate 🏠.	Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠. barquette de sauce supplémentaire
	Fromage blanc nature BIO	Vache qui rit	Camembert BIO	Edam
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme BIO fraise 🏠.	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
	Pain	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre	Cake à la vanille artisanal
	Kiri	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme banane
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 1 juin au vendredi 5 juin 2026				
LUNDI 1 JUIN	MARDI 2 JUIN	MERCREDI 3 JUIN	JEUDI 4 JUIN	VENDREDI 5 JUIN
DÉJEUNERS				
Dés de concombres à la crème 🏠.	Macédoine de légumes à la vinaigrette 🏠.	Houmous de pois chiches 🏠.	Cubes de pastèque	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce basilic 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet sauce forestière 🏠.	Filet de saumon sauce persil 🏠.	Sauté de boeuf sauce provençale 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites	Origine France, Label Rouge	100% poisson	Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France			
Gratin de courgettes et pommes de terres BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et chou fleur BIO persillés 🏠.	Semoule BIO 🏠. Et purée de carottes BIO barquette de sauce supplémentaire	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots beurre 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Pommes de terre BIO et Ratatouille 🏠.
Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature	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
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Semoule au lait BIO 🏠.	Baguette viennoise et confiture d'abricot
Lait	Fromage blanc nature	Cantafras		Crème dessert à la vanille
Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Poire au sirop léger	Banane RUP	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 8 juin au vendredi 12 juin 2026				
LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
DÉJEUNERS				
Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	Salade carnaval	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Taboulé BIO 🏠.	Cubes de melon
Sauté de porc sauce coriandre 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de dinde sauce provençale 🏠.	Rôti de veau sauce normande 🏠.	Filet de poisson frais sauce citron 🏠.
Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson frais, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Polenta crémeuse 🏠 et Haricots verts BIO persillés 🏠		Semoule BIO 🏠 et carottes BIO 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Brocolis 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠 et coulis provençale 🏠.
		barquette de sauce supplémentaire		barquette de sauce supplémentaire
Mimolette	Camembert BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO	Brie
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petits beurre	Pain d'épices	Pain et miel	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Six de Savoie	Fromage blanc nature
Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme	Purée de pomme ananas	Banane RUP
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 15 juin au vendredi 19 juin 2026				
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
DÉJEUNERS				
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 tomate 🏠.	Omelette au fromage 🏠.	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	Origine France	Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites	Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Polenta crémeuse 🏠 et chou fleur BIO persillé 🏠	Semoule BIO 🏠 et Courgettes à la provençale 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Pommes de terres BIO persillés 🏠. Et navets à la tomate 🏠	Purée de pois cassés 🏠. (pois cassés et carottes)	Riz BIO pilaf 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠.
Gouda	Edam	Carré BIO	Brie BIO	Yaourt nature au lait entier BIO
Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison	Abricot au sirop léger
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Pain et gelée de groseille	Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petit moulé
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Banane RUP
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 22 juin au vendredi 26 juin 2026				
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
DÉJEUNERS				
Cubes de pastèque	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Taboulé BIO	Cube de melon	Salade de riz BIO à l'italienne
Filet de poulet sauce provençale	Sauté de veau aux oignons	Rôti de porc à la coriandre	Rôti de bœuf au jus	Filet de lieu noir 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 carottes BIO.	Blé BIO pilaf. et Ratatouille.	Riz BIO pilaf. et Petits pois au jus.	Epinards et pomme de terre BIO à la béchamel.	Pâtes BIO coquillettes. Et Haricots beurre à la tomate.
	barquette de sauce supplémentaire			
Cantal AOP	Fromage blanc nature BIO	Tomme Blanche	Pont l'Evêque AOP	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme ananas	Fruit de saison	Banane RUP	Compote de pomme BIO.	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain	Cake à la vanille artisanal	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Vache qui rit	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Purée de pomme	Purée de pomme coing	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				
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 juin au vendredi 3 juillet 2026				
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 1 JUILLET	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
DÉJEUNERS				
Dés de concombres à la crème 🏠.	Salade de haricots verts à la vinaigrette 🏠.	Salade de pommes de terre BIO à la niçoise 🏠.	Cubes de pastèque	Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce aux pruneaux IGP 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet sauce forestière 🏠.	Filet de merlu sauce beurre citron 🏠.	Sauté de boeuf sauce paprika 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, sans nitrites	Origine France, Label Rouge	100% poisson	Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France			
Pommes de terre BIO persillées et Ratatouille 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et épinards au jus 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Brocolis 🏠.	Polenta crémeuse 🏠. et carottes BIO 🏠.	Gratin de courgettes et pommes de terres BIO 🏠.
Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature	Gouda	Carré BIO
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme BIO	Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.
				Sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Sablé	Baguette viennoise et confiture d'abricot
Lait	Fromage blanc aux fruits	Cantafras	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire	Banane RUP	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.				