

Menus de moyens grands

Semaine du lundi 6 juillet au 10 juillet 2026

LUNDI 6 JUILLET

MARDI 7 JUILLET

MERCREDI 8 JUILLET

JEUDI 9 JUILLET

VENDREDI 10 JUILLET

DÉJEUNERS

Salade mexicaine 🏠.

Cubes de melon

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

Salade de riz BIO tomate concombre
vinaigrette 🏠.

Soupe froide de concombre 🏠.

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de
terre BIO 🏠.

Rôti de dinde sauce provençale 🏠.

Rôti de veau aux olives 🏠.

Filet de poisson sauce persil 🏠.

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

Riz BIO pilaf 🏠. et Julienne de
légumes 🏠.

Semoule BIO 🏠. Et céleri BIO à la
tomate 🏠.

Barquette de sauce supplémentaire

Polenta crémeuse 🏠. Et Carottes BIO
au jus 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et ratatouille 🏠.

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison

Banane RUP

Compote de pomme BIO pruneaux IGP
🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Cake artisanal au chocolat

Pain et gelée de groseille

Pain

Pain et beurre

Fromage frais nature

Crème dessert au chocolat

Yaourt aux fruits mixés

Samos

Fromage frais nature

Purée de pomme banane

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 13 juillet au vendredi 17 juillet 2026

LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
	Fête Nationale			
DÉJEUNERS				
<p>Salade du chef 🏠.</p> <p>Filet de merlu sauce crème et citron 🏠. 100% poisson, MSC</p> <p>Pomme de terre BIO vapeur 🏠. Et épinards 🏠.</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme ananas</p>	<p>FERIE</p>	<p>Segments de pomelos</p> <p>Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, race à viande</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et petits pois 🏠.</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Cœur de palmier émincé et maïs à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Jambon blanc Origine France, Label Rouge, découenné, dégraissé, Sans nitrites</p> <p>Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC</p> <p>Purée du soleil BIO aux pommes de terre BIO 🏠. carottes BIO, poivrons</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Avocat nature</p> <p>Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France</p> <p>Semoule BIO 🏠. et coulis de tomate à la provençale 🏠.</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Petit Beurre</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme fraise</p>	<p>Pain</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>
LÉGENDE :				
<p>🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts. HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur 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 de moyens grands

Semaine du lundi 20 juillet au vendredi 24 juillet 2026

LUNDI 20 JUILLET



MARDI 21 JUILLET

MERCREDI 22 JUILLET

JEUDI 23 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️



VENDREDI 24 JUILLET

DÉJEUNERS

Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.

Dés de betteraves BIO à la crème 🏠.

Salade de riz BIO à l'italienne 🏠.

Cubes de pastèque

Salade de blé BIO, concombre, tomate, maïs à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Rôti de porc au caramel 🏠.

Rillettes de thon 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

thon, fromage frais

Origine France, race à viande

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pommes de terre vapeur BIO persillées 🏠. Et chou fleur persillé 🏠.

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Purée de courgettes 🏠. Et pommes de terre BIO 🏠.

Camembert

Edam

Saint Nectaire AOP

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et confiture abricot

Quatre quarts

Pain et beurre

Pain

Yaourt nature

Fromage frais nature

Petit fromage frais aux fruits

Yaourt velouté nature

Vache qui rit

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme fraise

Banane RUP

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 27 juillet au vendredi 31 juillet 2026

LUNDI 27 JUILLET



MARDI 28 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️

MERCREDI 29 JUILLET

JEUDI 30 JUILLET



VENDREDI 31 JUILLET

DÉJEUNERS

Cubes de pastèque

Macédoine à la mayonnaise 🏠.

Houmous de haricots rouges 🏠.

Cubes de melon

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Filet de colin à huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de bœuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge, découenné, dégraissé,
Sans nitrites

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Rillettes de thon 🏠.

thon, fromage frais

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et Petits pois et carottes BIO 🏠.

Purée de pommes de terre BIO 🏠. Et courgettes 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. et Aubergines à la provençale 🏠.

Brie BIO

Emmental

Yaourt velouté nature

Tomme blanche

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme fraise BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain

Sablé

Baguette viennoise et chocolat noir

Lait

Fromage frais aux fruits

Saint Morêt

Petit fromage frais nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Purée de pomme

Banane RUP

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 3 août au vendredi 7 août 2026

LUNDI 3 AOÛT

MARDI 4 AOÛT

MERCREDI 5 AOÛT

JEUDI 6 AOÛT

VENDREDI 7 AOÛT

DÉJEUNERS

Salade de pâtes BIO à l'italienne 

Soupe froide de concombre 

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette 


Salade de blé BIO, concombre, tomate et maïs à la vinaigrette 

Cubes de melon

Sauté de porc aux pruneaux IGP 

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 

Rôti de dinde sauce crème 

Rôti de veau aux olives 

Filet de poisson sauce basquaise 

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

Riz BIO pilaf . Et Haricots beurre à la tomate 

Haricots rouges au jus 

Pommes de terres BIO persillées  et Carottes BIO au jus 

Semoule BIO aux petits légumes 

barquette de sauce supplémentaire

Mimolette

Camembert BIO

Edam

Yaourt nature BIO

Brique bleue

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain d'épices

Pain et gelée de groseille

Pain

Pain et beurre

Fromage frais nature

Petit fromage frais nature

Yaourt aux fruits mixés

Samos

Fromage frais nature

Purée de pomme ananas


Fruit de saison

Abricot au sirop léger

Purée de pomme poire

Banane RUP

LÉGENDE :

 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 10 août au vendredi 14 août 2026

LUNDI 10 AOÛT

MARDI 11 AOÛT

MERCREDI 12 AOÛT

JEUDI 13 AOÛT

VENDREDI 14 AOÛT

❄️ REPAS FROID ❄️

DÉJEUNERS

Salade du chef 🏠.

Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠.

Coleslaw BIO 🏠.

Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.

Avocat nature

Filet de saumon sauce basilic 🏠.

Sauté de dinde au miel 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson

Origine France, Label Rouge

Origine France, BBC

Origine France, Label Rouge, découenné, dégraissé,
Sans nitrites

Origine France

Rillettes de thon 🏠.

thon, fromage frais

Riz BIO pilaf 🏠. Et épinards 🏠.

Semoule BIO 🏠. Et Courgettes au jus 🏠.

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et haricots verts 🏠.

Salade de pâtes BIO et concombre à la vinaigrette 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Ratatouille BIO 🏠.

Barquette de sauce supplémentaire

Cantal AOP

Carré de l'Est BIO

Gouda

Saint Nectaire AOP

Yaourt velouté nature

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Banane RUP

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux marbré

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petit fromage frais nature

Fromage frais nature

Yaourt aromatisé

Flan gélifié nappé caramel

Saint Môret

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 17 août au vendredi 21 août 2026

LUNDI 17 AOÛT

MARDI 18 AOÛT

MERCREDI 19 AOÛT

JEUDI 20 AOÛT

VENDREDI 21 AOÛT

DÉJEUNERS

Segment de pomelos

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

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

Gaspacho 🏠.

Salade de pâtes BIO et concombre à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet au jus 🏠.

Sauté de veau sauce au curry 🏠.

Rôti de porc au jus de romarin 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de lieu noir sauce beurre blanc citron 🏠.

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

Haricots blancs BIO à la tomate 🏠.

Purée du soleil 🏠. et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Pommes de terre BIO persillées 🏠. et
Carottes BIO au jus 🏠.

Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. et Gratin de courgettes 🏠.

Barquette de jus supplémentaire

Pont l'Evêque AOP

Emmental

Camembert BIO

Saint Bricet

Yaourt nature BIO

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane
RUP 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petits Beurre

Pain et confiture de fraise

Cake artisanal à la vanille

Pain et beurre

Pain

Yaourt aux fruits mixés

Fromage frais nature

Petit fromage frais nature

Yaourt velouté nature

Kiri

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 24 août au vendredi 28 août 2026

LUNDI 24 AOÛT



MARDI 25 AOÛT

MERCREDI 26 AOÛT

JEUDI 27 AOÛT



VENDREDI 28 AOÛT

DÉJEUNERS

Dés de concombre à la crème 🏠.

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette 🏠.

Salade de quinoa CE2 concombres et tomates à la vinaigrette 🏠.

Cubes de melon

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

Sauté de boeuf au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge, découpé, dégraissé, Sans nitrates

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Riz BIO pilaf 🏠 et petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes 🏠. Et céleri à la tomate 🏠.

Pommes de terre BIO persillées 🏠. Et Chou fleur persillé 🏠.

Semoule BIO et Courgettes 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Coulommiers

Mimolette

Yaourt velouté nature

Cantal AOP

Brique Bleue

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Banane RUP

Purée de pomme fraise BIO

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain et beurre

Pain

Madeleine

Baguette viennoise et gelée de groseille

Lait

Fromage frais nature

Saint Môret

Petit fromage frais nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI 31 AOÛT

MARDI 1 SEPTEMBRE

MERCREDI 2 SEPTEMBRE

JEUDI 3 SEPTEMBRE

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Taboulé BIO 🏠.

Salade du chef 🏠.

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette 🏠.

Salade de pommes de terre BIO et tomates à la vinaigrette 🏠.

Cubes de pastèque

Sauté de porc au jus 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de dinde sauce au jus 🏠.

Rôti de veau au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

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

Purée de pommes de terre BIO 🏠. Et Brocolis 🏠.

Pâtes fusillis BIO 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et épinards 🏠.

Semoule BIO 🏠. Et Carottes BIO au jus 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Ratatouille 🏠.

Barquette de sauce supplémentaire

Tomme Blanche

Carré de l'Est

Edam

Yaourt nature BIO

Camembert

Fruit de saison

Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.
sans sucre ajouté

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain d'épices

Pain et crème de marron

Pain

Pain et beurre

Fromage frais aux fruits

Petit fromage frais nature

Yaourt velouté nature

Samos

Fromage frais nature

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Abricot au sirop léger

Banane RUP

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI 7 SEPTEMBRE

MARDI 8 SEPTEMBRE

MERCREDI 9 SEPTEMBRE

JEUDI 10 SEPTEMBRE

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Dés de concombre à la crème 🏠.

Salade de pâtes BIO et tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.

Cubes de melon

Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.

Avocat nature

Filet de saumon au jus 🏠.

Sauté de dinde au jus 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson

Origine France, Label rouge

Origine France, BBC

Origine France, Label Rouge, découenné, dégraissé, Sans nitrites

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et purée de potimarron BIO 🏠.

Gratin de courgettes 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et brocolis 🏠.

Purée de carottes BIO et de pommes de terre BIO 🏠.

Semoule BIO et Epinards au jus 🏠.

Barquette de jus supplémentaire

barquette de jus supplémentaire

Mimolette

Pont l'Evêque AOP

Cantal AOP

Tomme des Pyrénées IGP

Yaourt velouté nature

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petit fromage frais aux fruits

Fromage frais nature

Semoule BIO au lait 🏠.

Yaourt nature

Saint Bricet

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Banane RUP

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI 14 SEPTEMBRE

MARDI 15 SEPTEMBRE

MERCREDI 16 SEPTEMBRE


JEUDI 17 SEPTEMBRE

VENDREDI 18 SEPTEMBRE


DÉJEUNERS

Cubes de melon

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette 

Salade de riz BIO, concombre et maïs à la vinaigrette 

Coleslaw BIO 

Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 

Filet de poulet rôti au jus 

Sauté de veau au jus 

Rôti de porc au jus 

Rôti de bœuf au jus 

Filet de cabillaud au jus 

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

Pâtes BIO coquillettes . Et courgettes 

Purée de butternut BIO . et de pommes de terre BIO 

Pommes de terre BIO persillées . et Brocolis 

Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 

Purée de pommes de terre BIO . et Chou fleur béchamel 

Saint Nectaire AOP

Emmental

Coulommiers

Tomme blanche

Yaourt nature BIO

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 

Banane RUP

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Pain et confiture d'abricot

Quatre quarts

Pain et beurre

Pain

Yaourt aux fruits mixés

Fromage frais nature

Petit fromage frais nature

Flan gélifié nappé caramel

Kiri

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme fraise

Orange

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

semaine du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

LUNDI 21 SEPTEMBRE

MARDI 22 SEPTEMBRE

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

JEUDI 24 SEPTEMBRE

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.

Cœurs de palmier et maïs à la vinaigrette 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Segments de pomelos

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Filet de colin au jus 🏠.

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge, découenné, dégraissé,
Sans nitrites

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

Origine France, BBC

Pomme de terre vapeur BIO persillées et épinards 🏠.

Purée de pois cassés 🏠.
(pois cassés, carottes)

Semoule BIO 🏠. Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO fusillis 🏠. Et courgettes 🏠.

Riz BIO aux champignons 🏠.

Barquette de sauce supplémentaire

Pont l'Evêque AOP

Cantal AOP

Yaourt velouté nature

Gouda

Carré de l'Est BIO

Purée de pomme banane

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

Pain

Sablé

Baguette viennoise et chocolat noir

Lait

Fromage frais aux fruits

Cantafrais

Petit fromage frais nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de poire

Purée de pomme coing

Banane RUP

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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 de moyens grands

Semaine du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE

MARDI 29 SEPTEMBRE

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

JEUDI 1 OCTOBRE

VENDREDI 2 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Houmous de pois chiches 🏠.

Dés de concombre à la crème 🏠.

Dés de betteraves BIO et maïs à la vinaigrette 🏠.

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

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Sauté de porc au jus 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Rôti de veau au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

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 Carottes BIO au jus 🏠.

Barquette de jus supplémentaire

Polenta crémeuse 🏠. Et purée de butternut BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et Haricots verts BIO 🏠.

Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre BIO vapeur 🏠.

Emmental

Coulommiers

Mimolette

Yaourt nature BIO

Brie BIO

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Banane RUP

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Cake artisanal au chocolat

Pain et confiture d'abricot

Pain

Pain et beurre

Fromage frais aux fruits

Petit fromage frais nature

Yaourt nature

Vache qui rit

Fromage frais nature

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Abricot au sirop léger

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partir de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - BBC : Bleu Blanc Coeur

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.