

Menus des moyens grands				
Semaine du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026				
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	Potage Persil BIO 🏠.	Segment de pomelos	Potage Saint Germain 🏠. pois cassés, carottes	Avocat nature
Steak de thon sauce basquaise 🏠. 100% poisson barquette de sauce supplémentaire	Sauté de dinde sauce crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Omelette à la tomate 🏠. Origine France, BBC	Jambon blanc Dégraissé découenné sans nitrite Origine France, Label Rouge Filet de merlu au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et Céleri BIO à la tomate 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. Haricots beurrés persillés 🏠.	Riz BIO pilaf aux petits légumes 🏠. tomates, carottes, haricots verts, petits pois, oignons	Purée de carottes BIO et de pomme de terre BIO 🏠.
Tomme blanche	Gouda	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté	Banane RUP	Purée de pomme abricot
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Baguette viennoise et chocolat noir	Pain
Petit fromage frais nature	Fromage frais nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Saint Bricet
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 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 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 goût : " Je découvre les couleurs " Semaine du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026				
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
ROUGE	VERT	ORANGE	JAUNE	ROSE
DÉJEUNERS				
Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.  Filet de poulet sauce tomate 🏠. Origine France, Label Rouge	Crème de brocolis BIO 🏠.  Sauté de veau sauce persil 🏠. Origine France, Label Rouge	Carottes BIO râpées citronnette 🏠.  Rôti de porc sauce à l'orange 🏠. Origine France, Label Rouge Filet de merlu au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Salade pâtes BIO au maïs à la vinaigrette au curry 🏠.  Omelette nature 🏠.  Origine France, BBC	Radis en rondelles à la vinaigrette 🏠.  Filet de saumon au jus 🏠. 100% poisson, MSC
Haricots rouge au jus 🏠. Babybel  Purée de pomme fraise BIO	Pommes de terre BIO persillées 🏠 et Petits pois 🏠.  Fromage Cantadou ail et fines herbes Poire 	Purée de patate douce 🏠.  Mimolette Purée de pomme mangue	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠.et Haricots beurre 🏠.  Emmental Banane RUP	Purée de betteraves BIO et de pomme de terre BIO 🏠.  Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges Compote de pomme BIO fraise 🏠.
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture de fraise	Cake au chocolat artisanal	Pain et beurre	Pain
Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais nature	Petit fromage frais nature	Yaourt velouté nature	Vache qui rit
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme poire	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 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 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026				
LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
	LUTTE ANTI GASPI			
DÉJEUNERS				
Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.	Velouté de légumes briques lutte anti gaspi + barquettes de réchauffe	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.	Raviolis aux 6 légumes + barquettes de réchauffe	Filet de poulet rôti au miel 🏠.	Filet de colin (lieu) à l'huile d'olive et citron 🏠.	Sauté de boeuf sauce curry 🏠.
Origine France, Label Rouge		Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	origine France, Race à viande
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. et Chou fleur à la béchamel 🏠.		Purée de panais et de pomme de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et courgettes 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Quinoa HVE 🏠. et Haricots verts BIO
Saint Nectaire AOP	Crème dessert à la vanille lutte anti gaspi	Yaourt velouté nature	Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Purée de pommes lutte anti gaspi	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Sablé	Baguette viennoise et miel
Lait	Fromage frais aux fruits	Saint Môret	Petit fromage frais nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de poire	Purée de pomme abricot	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 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 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026				
LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Potage Persil 🏠.	Salade carnaval 🏠. carottes, radis, maïs	Velouté de butternut BIO 🏠.	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc sauce paprika 🏠. Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf au jus 🏠. Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de dinde sauce aux pruneaux IGP 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de veau sauce basilic 🏠. origine France, Label Rouge	Filet de poisson frais sauce aurore 🏠. 100% poisson frais, MSC
Filet de colin (lieu) au jus 🏠. 100% poisson, MSC				
Pâtes BIO fusillis 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Semoule BIO 🏠. et haricots beurre persillés 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Haricots rouges à la tomate 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Carottes BIO braisées 🏠.	Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Coulommiers	Edam	Yaourt nature BIO	Brie BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Sablé	Pain d'épices	Pain et crème de marrons	Pain	Pain et beurre
Fromage frais aux fruits	Crème dessert au chocolat	Yaourt nature	Samos	Fromage frais nature
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Purée de pomme abricot	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 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 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026				
LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠. pois cassés, carottes	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.	Crème de céleri BIO 🏠.	Avocat nature
Filet de merlu sauce tomate 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de dinde sauce blanquette 🏠. Origine France, Label Rouge	Omelette à la tomate 🏠. Origine France, BBC	Jambon blanc Dégraissé découenné sans nitrites Origine France, Label Rouge	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.	Pommes de terre BIO persillées 🏠. et Carottes BIO 🏠.	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Filet de merlu au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et Courgettes à la provençale 🏠.
Cantal AOP	Carré BIO	Gouda	Camembert BIO	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et Haricots verts BIO 🏠. barquette de jus supplémentaire
Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Yaourt velouté nature
				Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et chocolat noir	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise	Pain
Petits fromage frais aux fruits	Fromage frais nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Banane RUP	Purée de pomme poire	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 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 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026				
LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
ARMISTICE 1918				
DÉJEUNERS				
Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.		Céleri BIO râpé à la vinaigrette 🏠.	Crème de brocolis BIO 🏠.
Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Sauté de veau à la provençale 🏠.		Rôti de bœuf au jus 🏠.	Filet de cabillaud sauce crème 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge		Origine France, Race à viande	100% poisson, MSC
Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Navets à la tomate barquette de sauce supplémentaire		Haricots blancs BIO au jus 🏠.	Haricots beurre persillés 🏠. et Pomme de terre BIO persillées 🏠.
Pont l'Evêque AOP	Tomme blanche		Edam	Yaourt nature BIO
Compote de pomme BIO 🏠.	Fruit de saison		Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Madeleine	Quatre quarts		Pain et beurre	Pain
Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais nature		Yaourt velouté nature	Samos
Fruit de saison	Purée de pomme fraise		Banane RUP	Purée de pomme abricot
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 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 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026				
LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Potage fermier BIO 🏠. pomme de terre BIO, carottes BIO, choux verts	Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce persil 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.	Filet de colin (lieu) sauce beurre blanc 🏠.	Sauté de boeuf au paprika 🏠.
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné sans nitrites Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
	Origine France, BBC			
Purée Saint Germain 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et courgettes 🏠.	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 🏠.
pois cassés, carottes BIO		barquette de sauce supplémentaire		barquette de sauce 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 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	Fromage frais nature	Saint Môret	Petit fromage frais nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme banane	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 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 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026				
LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO 🏠. pommes de terre BIO, tomates concassées, carottes BIO, courgettes	Dés de concombre à la crème 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette 🏠.	Potage persil BIO 🏠.	Segment de pomelos
Sauté de porc au curry 🏠. Origine France, Label rouge	Sauce bolognaise 🏠. Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de dinde à l'orange 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de veau sauce crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de poisson frais sauce aurore 🏠. 100% poisson frais
Filet de colin (lieu) au jus 🏠. 100% poisson, MSC				
Pomme de terre BIO persillées 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Pâtes fusillis BIO 🏠. et courgettes 🏠.	Lentilles BIO 🏠.	Polenta crémeuse 🏠 et Carottes BIO 🏠.	Riz BIO pilaf aux petits pois 🏠.
Tomme blanche	Saint-Nectaire AOP	Emmental	Yaourt nature 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	Cake à la vanille artisanal	Pain et confiture de fraise	Pain	Pain et beurre
Fromage frais nature	Flan gélifié nappé caramel	Yaourt aux fruits mixés	Samos	Fromage frais nature
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme abricot	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 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 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026				
LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DÉCEMBRE	MERCREDI 2 DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Potage poireaux pommes de terre BIO 🏠.	Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Potage Saint Germain 🏠. pois cassés, carottes	Avocat nature
Filet de colin (lieu) sauce provençale 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de dinde sauce pruneaux IGP 🏠. Origine France, Label rouge	Omelette nature 🏠. Origine France, BBC	Jambon blanc Dégraissé découenné sans nitrites Origine France, Label Rouge	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
Blé BIO pilaf 🏠. Et Brocolis BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Semoule BIO 🏠. et Courgettes 🏠. barquette de jus supplémentaire	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et Haricots verts BIO 🏠.	Purée de potimarron BIO et de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Brie BIO	Cantal AOP	Carré de l'Est	Yaourt velouté nature
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Banane RUP	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 chocolat noir	Pain
Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais 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 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 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 7 décembre au vendredi 11 décembre 2026				
LUNDI 7 DÉCEMBRE	MARDI 8 DÉCEMBRE	MERCREDI 9 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Mouliné de légumes BIO 🏠.	Houmous de pois chiches 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.	Velouté de butternut BIO 🏠.
pommes de terre BIO, courgettes, carottes BIO				
Filet de poulet sauce basquaise 🏠.	Sauté de veau sauce blanquette 🏠.	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
Omelette nature 🏠.				
Origine France, BBC				
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et céleri BIO à la tomate 🏠.	Pâtes BIO fusillis 🏠. et Navets à la tomate 🏠.	Gratin de chou fleur BIO à la béchamel et pomme de terre BIO vapeur 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.	
barquette de sauce supplémentaire				
Saint Nectaire AOP	Emmental	Edam	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature BIO
Purée de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.	Fruit de saison
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture d'abricot	Cake au chocolat artisanal	Pain et beurre	Pain
Crème dessert à la vanille	Fromage frais nature	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt velouté nature	Kiri
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée pomme pruneaux	Fruit de saison	Purée de pomme
<u>LÉGENDE :</u> 🏠 : 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 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 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

LUNDI 14 DÉCEMBRE	MARDI 15 DÉCEMBRE	MERCREDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 17 DÉCEMBRE	VENDREDI 18 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Potage persil BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠. pois cassés, carottes	 REPAS DE NOËL Jus de pomme Rillettes de thon 🏠. Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠. Pom'Rosti Babybel Fruit de saison	Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Jambon blanc Dégraissé découenné sans nitrites Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠. Origine France, Label Rouge		Filet de saumon sauce crème 🏠.
Origine France, Label Rouge	Omelette nature 🏠. Origine France, BBC			100% poisson
Semoule BIO 🏠. et Epinards 🏠. barquette de jus supplémentaire	Pâtes BIO coquillettes 🏠. et haricots beurres persillés 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.		Purée de céleri BIO et de pommes de terre BIO 🏠.
Tomme des Pyrénées IGP	Mimolette	Yaourt velouté nature		Brique bleue
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Banane RUP	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. Sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Moelleux au chocolat	Baguette viennoise et gelée de groseille
Lait	Fromage frais 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 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 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 21 décembre au vendredi 25 décembre 2026				
LUNDI 21 DÉCEMBRE	MARDI 22 DÉCEMBRE	MERCREDI 23 DÉCEMBRE	JEUDI 24 DÉCEMBRE	VENDREDI 25 DÉCEMBRE
				NOEL
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO 🏠.	Dés de concombre à la crème 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette 🏠.	Crème Dubarry BIO 🏠.	FÉRIÉ
pommes de terre BIO, tomates concassées, carottes BIO, courgettes				
Sauté de porc au curry 🏠.	Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.	Rôti de dinde à l'orange 🏠.	Rôti de veau sauce crème 🏠.	
Origine France, Label rouge	100% poisson frais	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	
Filet de colin (lieu) au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Pomme de terre BIO persillées 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Pâtes fusillis BIO 🏠. Et haricots verts BIO 🏠.	Lentilles BIO 🏠.	Polenta crémeuse 🏠 et Carottes BIO 🏠.	
Tomme blanche	Saint-Nectaire AOP	Emmental	Yaourt nature BIO	
Fruit de saison	Compote pomme BIO poire BIO 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison	
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain d'épices	Pain et confiture de fraise	Pain	
Fromage frais nature	Petit fromage frais nature	Yaourt aux fruits mixés	Samos	
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme abricot	
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 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 28 décembre 2026 au vendredi 1 janvier 2027				
LUNDI 28 DÉCEMBRE	MARDI 29 DÉCEMBRE	MERCREDI 30 DÉCEMBRE	JEUDI 31 DÉCEMBRE	VENDREDI 1 JANVIER
				JOUR DE L'AN
DÉJEUNERS				
Segment de pomelos	Potage poireaux pommes de terre BIO	Céleri BIO râpé remoulade	Potage fermier BIO	FÉRIÉ
			pomme de terre BIO, carotte BIO, choux vert	
Rôti de bœuf au jus	Filet de poulet au jus	Omelette nature	Jambon blanc	
Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge	Origine France, BBC	Dégraissé découenné sans nitrites Origine France, Label Rouge	
			Filet de merlu au jus	
			100% poisson, MSC	
Riz BIO pilaf et petits pois	Purée Saint Germain	Pâtes coquillettes BIO et épinards	Blé BIO pilaf et Haricots verts BIO	
	(pois cassés, carottes BIO)			
Kiri	Carré BIO	Brie BIO	Cantal AOP	
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO	Fruit de saison	
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Sablé	Pain et chocolat noir	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture d'abricot	
Petits fromage frais aux fruits	Fromage frais nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	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 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.				