

Menus des 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

Pain 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 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 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

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 🏠.

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 grands

Semaine du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

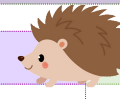
LUNDI 20 AVRIL



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 🏠.

100% poisson

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette nature 🏠.

Origine France

Jambon blanc

Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites

Sauté de bœuf sauce échalote

Origine France, Race à viande

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Polenta crémeuse 🏠. Et courgettes 🏠.

Gouda

Purée de pomme banane BIO

Blé BIO pilaf 🏠. Et Petits pois au jus 🏠.

Emmental

Fruit de saison

Haricots blancs BIO à la tomate 🏠.

Camembert

Pêche au sirop léger

Purée de pomme de terre BIO 🏠. Et haricots verts BIO persillés 🏠.

Saint Nectaire AOP

Banane RUP

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Brocolis 🏠.

Yaourt velouté nature

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et crème de marrons

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petit suisse aux fruits

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 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)

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 vanille 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 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 pomelos

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

Yaourt velouté nature

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 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

Pain et gelée de groseille

Quatre quarts

Pain

Fromage blanc nature

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 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 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 🏠

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de merlu sauce beurre blanc 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de veau sauce tomate 🏠.

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 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 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 Fenouil à la tomate

barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf au curcuma Et haricots beurre

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

Pain et confiture d'abricot

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Cantafrais

Yaourt aromatisé

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 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

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 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 persillées 🏠. 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 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 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de veau aux oignons 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc à la coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, Race à viande	Filet de lieu noir au curry 🏠. 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 🏠.
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 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain	Cake 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 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 🏠.

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, sans nitrites

Filet de poulet sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de merlu sauce beurre citron 🏠.

100% poisson

Sauté de boeuf sauce paprika 🏠.

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

Pain et confiture d'abricot

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Cantafrais

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.