ERMONT

Menus des 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 viniagrette 🏠.	Soupe froide de concombre 🏠.
Sauté de porc sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠. Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de dinde sauce provençale 🏠. Origine France, Label rouge	Rôti de veau aux olives 🏠 . Origine France, Label rouge	Filet de poisson sauce persil 🏠. 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	Petit fromage frais nature	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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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				
Salade du chef 🏠.	FERIE	Segments de pomelos	Cœur de palmier émincé et maïs à la vinaigrette 🏠.	Avocat nature
Filet de merlu sauce crème et citron 🏠. 100% poisson, MSC		Rôti de bœuf au jus 🏠. Origine France, race à viande	Jambon blanc Orgine France, Label Rouge, découenné, dégraissé, Sans nitrites	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC	
Pomme de terre BIO vapeur 🏠. Et épinards 🏠.		Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et petits pois 🏠.	Purée du soleil BIO aux pommes de terre BIO 🏠. carottes BIO, poivrons	Semoule BIO 🏠. et coulis de tomate à la provençale 🏠.
Mimolette		Vache qui rit	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme ananas		Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petit Beurre		Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Petit fromage frais nature		Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Saint Morêt
Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠. : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des grands

Semaine du lundi 20 juillet au vendredi 24 juillet 2026

LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
			❄ REPAS FROID ❄	
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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des grands

Semaine du lundi 27 juillet au vendredi 31 juillet 2026

LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
	❄ REPAS FROID ❄			
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	Orgine 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 .	Blé BIO pilaf au curcuma . 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	Pain et chocolat noir
Yaourt velouté nature	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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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	Orgine 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	Yaourt nature	Saint Môret
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Puréé de pomme pruneaux	Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠. : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale à partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 upplémentaire	
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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 sauce crème .	Jambon blanc	Filet de poulet rôti sauce tomate .	Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO .	Sauté de boeuf au paprika .
Origine France, Label rouge	Orgine France, Label Rouge, découenné, dégraissé, Sans nitrites	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	Pain et gelée de groseille
Yaourt velouté nature	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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 vinaigette .	Cubes de pastèque
Sauté de porc sauce curry .	Sauce bolognaise .	Rôti de dinde sauce à l'orange .	Rôti de veau sauce crème .	Filet de poisson 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				
Blé BIO pilaf . 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 .	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme
	sans sucre ajouté			
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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 sauce beurre blanc.	Sauté de dinde à la crème.	Omelette nature.	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym.
100% poisson	Origine France, Label rouge	Origine France, BBC	Orgine 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
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	Semoule BIO au lait.	Baguette viennoise	Pain
Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais nature		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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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, concombe et maïs à la vinaigrette .	Coleslaw BIO .	Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette .
Filet de poulet rôti aux herbes .	Sauté de veau sauce aux pruneaux IGP .	Rôti de porc sauce forestière .	Rôti de bœuf au jus .	Filet de cabillaud sauce provençale .
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 .	Blé BIO pilaf au curcuma . 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	Yaourt velouté nature	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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 sauce provençale .	Filet de colin sauce basilic .	Sauté de bœuf au paprika .
Origine France, Label Rouge	Orgine 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	Pain et chocolat noir
Yaourt nature	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 partie de produits frais ou bruts.
HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.

ERMONT

Menus des 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 sauce crème .	Rôti de veau sauce tomate .	Filet de poisson 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, MSC
Filet de poisson au jus .				
100% poisson, MSC				
Semoule BIO . et Carottes BIO au jus .		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 .
Barquette de jus supplémentaire				
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 partie de produits frais ou bruts.

HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appelation 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.