

Menus des moyens

Semaine du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI 6 AVRIL

Pâques

MARDI 7 AVRIL

MERCREDI 8 AVRIL

JEUDI 9 AVRIL

VENDREDI 10 AVRIL

DÉJEUNERS

Rôti de bœuf au jus 🏠

Origine France, Race à viande

Filet de poulet rôti au jus 🏠

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce persil 🏠

100% poisson, MSC

Jambon blanc 🏠

Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites

Omelette nature 🏠

Origine France

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

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠

Purée de courgettes 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠

Purée de julienne de légumes BIO 🏠
et Purée de pommes de terre BIO 🏠

Vache qui rit

Yaourt velouté nature

Pont l'Evêque AOP

Emmental

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme poire

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

Semaine du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI 13 AVRIL



MARDI 14 AVRIL

🐰 REPAS DE PÂQUES 🐰

MERCREDI 15 AVRIL

JEUDI 16 AVRIL



VENDREDI 17 AVRIL

DÉJEUNERS

Sauté de porc sauce aux pruneaux IGP
🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Edam

Purée pomme poire

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

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

Fromage en coque rouge

Purée pomme

Rôti de dinde au paprika 🏠.

Origine France, Label rouge

Purée chou fleur BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Bûchette laits mélangés

Purée de pomme coing

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Origine France, Label rouge

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Yaourt nature BIO

Banane RUP

Filet de cabillaud sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

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

Camembert

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Fromage blanc nature

Purée de pomme

Moelleux au chocolat

Yaourt à boire aromatisé

Fruit de saison

Pain et miel

Yaourt velouté nature

Purée de pomme abricot

Pain

Samos

Purée de pomme pruneaux

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

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

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

Purée de haricots beurre 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Purée de haricots verts BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Gouda

Emmental

Camembert

Saint Nectaire AOP

Yaourt velouté nature

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme banane BIO

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

Purée de pomme poire

Purée de pomme

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Filet de poulet rôti aux herbes 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau sauce au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf sauce échalote 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

Edam

Fromage blanc nature BIO

Saint Nectaire AOP

Carré BIO

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

Banane RUP

Purée de pomme

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain

Cake vanille artisanal

Pain et beurre

Yaourt nature

Kiri

Petits suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Purée de pomme

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme poire

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Origine France, race à viande

Rôti de dinde à la crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

100% poisson, MSC

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

Cantal AOP

Purée de pomme banane BIO

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

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme abricot

Purée de haricots beurre 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Yaourt nature au lait entier BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Yaourt velouté nature

Fruit de saison

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Purée de pomme coing

Pain

Samos

Abricot au sirop léger

Sablé

Fromage blanc nature

Purée de pomme

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Purée de haricots verts 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Carré BIO

Samos

Emmental

Fromage blanc nature BIO

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme

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

Purée de pomme abricot

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

100% poisson, MSC

Omelette nature 🏠.

Origine France

Jambon blanc

Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

Purée de haricots verts BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Brie BIO

Purée de pomme BIO

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme poire

Gouda

Purée de pomme banane BIO

Cantal AOP

Fruit de saison

Yaourt velouté nature

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

Purée de pomme

Pêche au sirop léger

Purée de pomme banane

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

Semaine du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI 25 MAI

Pentecôte

MARDI 26 MAI

MERCREDI 27 MAI

JEUDI 28 MAI

VENDREDI 29 MAI

DÉJEUNERS

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 d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

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

Fromage blanc nature BIO

Vache qui rit

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme

Fruit de saison

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 poire

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme banane

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Rôti de dinde sauce basilic 🏠.

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites

Filet de poulet sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de saumon sauce persil 🏠.

100% poisson

Sauté de boeuf sauce provençale 🏠.

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

Origine France

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

Purée de chou fleur BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Purée de haricots beurre 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Carré BIO

Fruit de saison

Tomme des Pyrénées IGP

Purée de pomme banane BIO

Yaourt velouté nature

Purée de pomme poire

Gouda

Purée de pomme BIO

Carré BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP
🏠.

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Yaourt velouté nature

Purée de pomme poire

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme

Pain

Cantafrais

Poire au sirop léger

Semoule au lait BIO 🏠.

Banane RUP

Pain et confiture d'abricot

Yaourt aromatisé

Purée de pomme coing

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de dinde sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de veau sauce normande 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce citron 🏠.

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de haricots verts BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

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

Mimolette

Camembert BIO

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Brie

Purée de pomme

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sure 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 poire

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme poire

Purée de pomme banane

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

Filet de colin sauce basquaise 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette au fromage 🏠.

Origine France

Jambon blanc

Origine France, dégraissé découenné, sans nitrites

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de chou fleur BIO 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

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

Purée de jardinière de légumes BIO 🏠
et Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Gouda

Edam

Carré BIO

Brie BIO

Yaourt nature au lait entier BIO

Purée de pomme

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme poire

Purée de pomme

Purée de pomme poire

Purée de pomme

Banane RUP

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

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

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

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

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

Purée d'épinards 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots beurre 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Cantal AOP

Fromage blanc nature BIO

Tomme Blanche

Pont l'Evêque AOP

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme

Purée de pomme poire

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

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

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des moyens

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

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

Purée de carottes BIO et
Purée de pommes de terre BIO



Purée d'épinards et
Purée de pommes de terre BIO



Purée de brocolis et
Purée de pommes de terre BIO



Purée de carottes BIO et
Purée de pommes de terre BIO



Purée de courgettes et
Purée de pommes de terre BIO



Carré BIO

Tomme des Pyrénées IGP

Yaourt velouté nature

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme

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

Cantafras

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme coing

Purée de pomme poire

Banane RUP

Purée de pomme

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.