

Menus des Moyens

Semaine du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

LUNDI 5 JANVIER

MARDI 6 JANVIER

MERCREDI 7 JANVIER

JEUDI 8 JANVIER

VENDREDI 9 JANVIER

👑 EPIPHANIE 👑

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Rôti de porc au caramel 🏠.

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Filet de poisson frais à huile d'olive et citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

100% poisson frais

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Petit suisse nature BIO

Cantal AOP

Carré BIO

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée de pomme poire BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Pain

Couronne des Rois

Brioche aux perles de sucre, sans fève

Quartres quarts

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Vache qui rit

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Purée de pomme

Purée de pomme banane

Purée de pomme coing

Banane RUP

Abricot au sirop léger

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 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI 15 JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet au miel 🏠.

Filet de colin sauce beurre blanc 🏠.

Sauté de bœuf sauce curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

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

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

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

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

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

Brique Bleue

Pont l'Evêque AOP

Yaourt nature au lait entier BIO

Saint Paulin

Emmental

Purée de pomme poire BIO

Compote de pomme BIO banane RUP
sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme fraise

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain

Pain et confiture d'abricot

Pain et gelée de framboise

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Saint Morêt

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme abricot

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

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 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI 19 JANVIER

MARDI 20 JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER

JEUDI 22 JANVIER

VENDREDI 23 JANVIER

DÉJEUNERS

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de dinde au romarin 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Rôti de veau aux olives 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.

100% poisson frais

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Yaourt nature BIO

Coulommiers

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote de pomme BIO pruneaux
IGP 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Cake artisanal à la vanille

Pain et miel

Pain

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Samos

Fromage blanc nature

Pêche au sirop léger

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

Purée de pomme coing

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 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI 26 JANVIER

MARDI 27 JANVIER

MERCREDI 28 JANVIER

JEUDI 29 JANVIER

VENDREDI 30 JANVIER

DÉJEUNERS

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde sauce provençale 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France, Label rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Brie BIO

Yaourt nature au lait entier BIO

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petit moulé

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

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 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI 2 FÉVRIER

MARDI 3 FÉVRIER

MERCREDI 4 FÉVRIER

JEUDI 5 FÉVRIER

VENDREDI 6 FÉVRIER

🌾 CHANDELEUR 🌾

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Sauté de veau sauce basquaise 🏠.

Rôti de porc au romarin 🏠.

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.

Filet de saumon sauce curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

100% poisson

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de brocolis 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de patate douce 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de navets BIO 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots beurre 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Camembert BIO

Pont l'Evêque AOP

Yaourt nature au lait entier BIO

Edam

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme abricot

Purée de pomme ananas

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Crêpe artisanale et gelée de groseilles

Cake artisanal au chocolat

Pain

Pain et beurre

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Kiri

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme coing

Purée de pomme banane

Abricot au sirop léger

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 9 février au vendredi 13 février 2026

LUNDI 9 FÉVRIER

MARDI 10 FÉVRIER

MERCREDI 11 FÉVRIER

JEUDI 12 FÉVRIER

VENDREDI 13 FÉVRIER

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠.

Filet de lieu noir sauce beurre blanc 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

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

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

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

Purée de butternut BIO 🏠. et
Purée de pomme de terre BIO 🏠.

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

Brique Bleue

Coulommiers

Yaourt nature au lait entier BIO

Cantal AOP

Mimolette

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme BIO

Banane RUP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO pruneaux IGP
🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

Pain

Madeleine

Pain et crème de marrons

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Saint Môret

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme ananas

Purée de pomme poire

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 16 février au vendredi 20 février 2026

LUNDI 16 FÉVRIER

MARDI 17 FÉVRIER

MERCREDI 18 FÉVRIER

JEUDI 19 FÉVRIER

VENDREDI 20 FÉVRIER

🕒 MARDI GRAS

DÉJEUNERS

Sauté de porc au curry 🏠.

Origine France, Label rouge

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Emmental

Carré BIO

Saint Paulin

Yaourt nature BIO

Camembert BIO

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Donut sucré

Pain et chocolat noir

Pain

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Yaourt à boire aromatisé

Yaourt velouté nature

Samos

Fromage blanc nature

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme abricot

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 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI 23 FÉVRIER

MARDI 24 FÉVRIER

MERCREDI 25 FÉVRIER

JEUDI 26 FÉVRIER

VENDREDI 27 FÉVRIER

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠. Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠. Omelette 🏠. Filet de poulet rôti sauce crème 🏠. Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France

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

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

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

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

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

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Yaourt nature au lait entier BIO

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme mangue

Banane RUP

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Baguette viennoise

Pain

Petits suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Semoule BIO au lait 🏠.

Yaourt nature

Saint Bricet

Purée de pomme

Purée de pomme fraise

Purée de pomme poire

Purée de pomme abricot

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 2 mars au vendredi 6 mars 2025

LUNDI 2 MARS

MARDI 3 MARS

MERCREDI 4 MARS

JEUDI 5 MARS

VENDREDI 6 MARS

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti aux herbes 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau à la crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf sauce échalote 🏠.

Origine France, Race à viande

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

Mimolette

Fromage blanc nature

Camembert BIO

Saint Nectaire AOP

Emmental

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme BIO

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

Fruit de saison

GOÛTERS

Palet pur beurre

Pain

Pain d'épices

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Yaourt nature

Kiri

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Purée de pomme poire

Abricot au sirop léger

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

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 9 mars au vendredi 13 mars 2025

LUNDI 9 MARS

MARDI 10 MARS

MERCREDI 11 MARS

JEUDI 12 MARS

VENDREDI 13 MARS

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce citron 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

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

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

Purée de céleri BIO 🏠. 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 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Saint Paulin

Yaourt nature au lait entier BIO

Gouda

Coulommiers

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Purée de pomme abricot

Compote pomme BIO pruneaux IGP
🏠.
Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain

Galette pur beurre

Pain et gelée de groseille

Yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

Cantafrais

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

Purée de pomme poire

Banane RUP

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 16 mars au vendredi 20 mars 2026

LUNDI 16 MARS

MARDI 17 MARS

MERCREDI 18 MARS

JEUDI 19 MARS

VENDREDI 20 MARS

DÉJEUNERS

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de fenouil et carotte BIO 🏠. Et
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Purée de betteraves 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 🏠.

Emmental

Camembert

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Carré BIO

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Cake artisanal à la vanille

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 banane

Purée de pomme ananas

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 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI 23 MARS

MARDI 24 MARS

MERCREDI 25 MARS

JEUDI 26 MARS

VENDREDI 27 MARS

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

Mimolette

Purée de pomme coing

Gouda

Fruit de saison

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme abricot

Brie BIO

Purée de pomme ananas

Yaourt nature au lait entier BIO

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

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 fraise

Purée de pomme banane

Purée de pomme

Purée de pomme pruneaux

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 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI 30 MARS

MARDI 31 MARS

MERCREDI 1 AVRIL

JEUDI 2 AVRIL

VENDREDI 3 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti à la coriandre 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

Rôti de porc sauce forestière 🏠.

Rôti de bœuf sauce tomate 🏠.

Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.

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

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

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

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

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

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

Cantal AOP

Fromage blanc nature

Camembert

Carré

Edam

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme BIO

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO 🏠.

Banane RUP

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Palet pur beurre

Pain

Quatre quarts

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Vache qui rit

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Purée de pomme poire

Abricot au sirop léger

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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.