

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

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau aux oignons 

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc au caramel 

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf au thym 

Origine France, Race à viande

Filet de poisson frais à huile d'olive et citron 

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

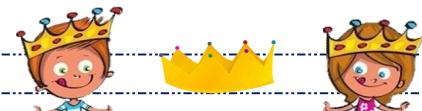
Purée de pomme pruneaux

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 Périmétrique - 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

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Filet de poulet au miel

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce beurre blanc

100% poisson, MSC

Sauté de bœuf sauce curry

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 Périmétrique - 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

CHANDELEUR

MERCREDI 4 FÉVRIER

JEUDI 5 FÉVRIER

VENDREDI 6 FÉVRIER

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au miel .

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau sauce basquaise .

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc au romarin .

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf sauce forestière .

Origine France, race à viande

Filet de saumon sauce curry .

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

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Filet de poulet rôti sauce tomate

Origine France, Label rouge

Filet de lieu noir sauce beurre blanc

100% poisson, MSC

Bœuf braisé au paprika

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

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

GOÛTERS

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 Périmétrique - 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

MARDI GRAS



MERCREDI 18 FÉVRIER

DÉJEUNERS

JEUDI 19 FÉVRIER



VENDREDI 20 FÉVRIER

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



Galette pur beurre

Donut sucré

GOÛTERS

Pain

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Pain et chocolat noir

Pain

Pêche au sirop léger

Yaourt à boire aromatisé

Yaourt velouté nature

Samos

Fromage blanc nature

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 .

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Omelette .

Filet de poulet rôti sauce crème .

Gigot d'agneau au jus de thym .

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 .

Fruit de saison

sans sucre ajouté

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

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Filet de poulet rôti sauce provençale

Origine France, Label Rouge

Filet de merlu sauce citron

100% poisson, MSC

Sauté de bœuf au paprika

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

LEGENDE :

: 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 .

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 aux oignons .

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce persil .

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

Gigot d'agneau rôti au jus de thym

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

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

Gouda

Saint Nectaire AOP

Brie BIO

Yaourt nature au lait entier BIO

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme ananas

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 Périmétrique - 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 .

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 tomate .

Origine France, Race à viande

Filet de lieu noir sauce aurore .

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.