ERMONT

Menus des grands

Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 1 OCTOBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO .	Céleri BIO râpé au fromage blanc .	Velouté de butternut BIO .	Salade de pâtes BIO à l'italienne .	Dés de concombre à la vinaigrette .
Sauté de porc sauce coriandre . Origine France, Label Rouge	Sauté de dinde à l'orange . 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 veau aux oignons . Origine France, Label Rouge	Dos de cabillaud à l'huile d'olive et citron . 100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC				
Blé BIO pilaf . et Brocolis BIO .	Riz BIO pilaf au curcuma . Et épinards .		Polenta crémeuse . Et Haricots verts BIO .	Semoule BIO et Fenouil à la tomate . barquette de sauce supplémentaire
Emmental	Cantal AOP	Coulommiers	Yaourt nature au lait entier BIO	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme BIO coing . sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Cake vanille artisanal	Pain et miel	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Six de Savoie	Fromage blanc nature
Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison

LÉGENDE :

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

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 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	MERCREDI 8 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	Potage Persil BIO 🏠.	Segment de pomelos	Crème Dubarry BIO 🏠.	Avocat nature
Steak de thon sauce basquaise 🏠. 100% poisson barquette de sauce supplémentaire	Rôti de dinde sauce crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Omelette à la tomate 🏠. Origine France	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.	Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 🏠.	Riz BIO pilaf aux petits légumes 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO 🏠.	Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.
Saint Paulin	Gouda	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de pomme abricot
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petit moulé
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme ananas	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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

"Je découvre les couleurs"

Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
ROUGE	VERT	ORANGE	JAUNE	ROSE
DÉJEUNERS				
Julienne de **tomates** à la vinaigrette 🏠.	Crème de **brocolis** BIO 🏠.	**Carottes** BIO râpées citronnette 🏠.	Salade **pâtes** BIO au **maïs** à la vinaigrette au **curry** 🏠.	**Radis** en rondelles à la vinaigrette 🏠.
Rôti de bœuf **sauce tomate** 🏠.	Sauté de veau **sauce persil** 🏠.	Filet de saumon sauce **aurore** 🏠.	**Omelette** nature 🏠.	**Jambon** blanc 🏠.
Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson	Origine France	Origine France, Label Rouge
				Filet de poisson au jus 🏠.
				100% poisson, MSC
Riz BIO pilaf 🏠. Et **Haricots rouge** au jus 🏠.	Pommes de terre BIO **persillées** 🏠 et **petits pois** 🏠.	Purée de **patate douce** 🏠.	Blé BIO au **curcuma** 🏠**. Et Haricots beurre** 🏠.	Purée de **betteraves** BIO et de pomme de terre BIO 🏠.
Babybel	Fromage Cantadou ail et **fines herbes**	**Mimolette**	**Emmental**	Fromage blanc BIO au **coulis de fruits rouges**
Purée de pomme **fraise cassis** BIO	Fruit de saison	Purée de pomme **mangue**	Fruit de saison	Compote de pomme BIO **fraise** 🏠.
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain d'épices	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre	Pain
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt velouté nature	Vache qui rit
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 octobre au vendredi 24 octobre 2025

LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Dés de concombre et maïs à la vinaigrette .	Mouliné de légumes BIO .	Velouté de potimarron BIO .	Carottes BIO râpées à la vinaigrette .	Chou blanc râpé à la vinaigrette .
Rôti de dinde sauce basquaise . Origine France, Label Rouge	Rôti de porc au jus . Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti au miel . Origine France, Label Rouge	Filet de colin à l'huile d'olive et citron . 100% poisson, MSC	Sauté de boeuf sauce curry . origine France, Race à viande
	Omelette nature . Origine France			
Riz BIO pilaf au curcuma . et Chou fleur à la béchamel .	Pâtes BIO coquillettes et carottes BIO .	Purée de panais et pomme de terre BIO .	Blé BIO pilaf à la tomate .	Quinoa HVE et Haricots verts BIO .
Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Yaourt velouté nature	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Compote de pomme BIO banane RUP . sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Palet pur beurre	Pain et miel
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Morêt	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 octobre au vendredi 31 octobre 2025

LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
DÉJEUNERS				
Potage Persil .	Salade carnaval .	Velouté de butternut BIO .	Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette .	Julienne de tomates à la vinaigrette .
Sauté de porc sauce paprika . Origine France, Label Rouge	Sauté de dinde sauce aux pruneaux IGP . Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf au jus . Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de veau sauce basilic . origine France, Label Rouge	Filet de poisson frais sauce aurore . 100% poisson frais
Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC				
Pâtes BIO fusillis et Brocolis BIO .	Semoule BIO et haricots beurre persillés . barquette de sauce supplémentaire	Haricots rouges à la tomate .	Purée de céleri BIO . et de pomme de terre BIO .	Riz BIO pilaf . Et purée de potimarron BIO .
Mimolette	Coulommiers	Edam	Yaourt nature au lait entier BIO	Brie BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO . sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Sablé	Quatre quarts	Pain et crème de marrons	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Samos	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Purée de pomme ananas	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	MERCREDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO .	Potage Saint Germain .	Dés de concombre à la vinaigrette .	Crème de céleri BIO .	Avocat nature
Filet de merlu sauce tomate .	Rôti de dinde sauce blanquette .	Omelette à la tomate .	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym .
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	Origine France	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France
			Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC	
Polenta crémeuse . Et épinards	Riz BIO pilaf et Petits pois et carottes BIO .	Pomme de terre BIO persillées . Et purée de butternut BIO	Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à la provençale .	Blé BIO pilaf au curcuma . et Haricots verts BIO .
Camembert BIO	Carré BIO	Cantal AOP	Gouda	Yaourt velouté nature
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Compote de pomme BIO Banane RUP . sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et chocolat noir	Pain et beurre	Baguette viennoise	Pain
Petits suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
	ARMISTICE 1918			
DÉJEUNERS				
Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette .	**FÉRIÉ**	Salade de riz BIO, concombre et maïs à la vinaigrette .	Céleri BIO râpé à la vinaigrette .	Crème de brocolis BIO .
Sauté de veau sauce forestière .		Rôti de bœuf au jus .	Rôti de dinde au jus .	Filet de cabillaud sauce crème .
Origine France, Label Rouge		Origine France, Race à viande	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
Haricots blancs BIO au jus . Et carottes BIO .		Blé BIO pilaf . et Navets à la tomate .	Purée d'épinards . et de pommes de terre BIO .	Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés .
Emmental		Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Edam
Compote de pomme BIO .		Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Sablé		P'tit moelleux nature	Pain et beurre	Cake chocolat artisanal
Yaourt nature		Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.	Velouté de potimarron BIO 🏠.	Potage fermier BIO 🏠.	Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce persil 🏠. Origine France, Label Rouge	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠. Origine France, Label rouge	Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson frais	Bœuf braisé au paprika 🏠. Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠. Origine France			
Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.	Purée Saint Germain 🏠. (pois cassés, carottes BIO)	Semoule BIO et Céleri rave BIO à la tomate 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. Et épinards 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Chou fleur BIO béchamel 🏠.
Brique Bleue	Mimolette	Yaourt velouté nature	Cantal AOP	Carré BIO
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Compote de pomme BIO Banane RUP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Pain et beurre	Pain	Petit Beurre	Pain et gelée de groseille
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Môret	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO 🏠.	Dés de concombre à la crème 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Potage persil BIO 🏠.	Segment de pomelos
Sauté de porc au curry 🏠. Origine France, Label rouge	Sauté de dinde à l'orange 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauce bolognaise 🏠. Origine France, Race à viande	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				
Pomme de terre BIO persillées 🏠.et Brocolis BIO 🏠.	Lentilles BIO 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠	Pâtes fusillis BIO et courgettes 🏠.	Polenta crémeuse 🏠 et carottes BIO 🏠.	Riz BIO aux petits pois 🏠.
Saint-Nectaire AOP	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature au lait entier BIO	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Quatre quarts	Pain et confiture de fraise	Pain	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Samos	Fromage blanc nature
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 1 décembre au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI 1 DÉCEMBRE	MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à l'orange .	Potage poireaux pomme de terre BIO .	Céleri BIO râpé remoulade .	Crème Dubarry BIO .	Avocat nature
Filet de poisson frais sauce provençale .	Rôti de dinde sauce pruneaux IGP .	Omelette nature .	Jambon blanc	Gigot d'agneau au jus de thym .
100% poisson frais	Origine France, Label rouge	Origine France	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France
			Filet de poisson au jus .	
			100% poisson, MSC	
Blé BIO pilaf .et petits pois	Purée de potimarron BIO . Et pomme de terres BIO .	Riz BIO pilaf au curcuma . Et épinards .	Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO .	Semoule BIO et Courgettes .
				barquette de jus supplémentaire
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Bûchette laits mélangés	Yaourt velouté nature
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Compote de pomme BIO pruneaux IGP .
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et gelée de groseille	Semoule BIO au lait .	Baguette viennoise	Pain
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Yaourt nature	Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DÉCEMBRE	MERCREDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Salade coleslaw BIO .	Moulinés de légumes BIO .	Taboulé BIO .	Dés de concombre à la vinaigrette .	Velouté de butternut BIO .
Filet de poulet sauce basquaise .	Sauté de veau sauce blanquette .	Rôti de porc au jus de thym .	Rôti de bœuf sauce forestière .	Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO .
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		
Riz BIO pilaf au curcuma . Et panais .	Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate .	Gratin de chou fleur BIO et de pommes de terre BIO .	Blé BIO pilaf . et Carottes BIO .	
Emmental	Fromage blanc nature BIO	Saint Paulin	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO .	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain	Cake chocolat artisanal	Pain et beurre	Pain et confiture d'abricot
Yaourt nature	Kiri	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée pomme pruneaux	Fruit de saison	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
			. REPAS DE NOËL .	
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette .	Potage persil BIO .	Potage Saint Germain .	Jus de pomme Rillettes de thon .	Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette .
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	Rôti de boeuf sauce pain d'épices . Origine France, Race à viande	Filet de saumon sauce crème . 100% poisson
	Omelette nature . Origine France			
Semoule BIO et Epinards . barquette de jus supplémentaire	Pâtes BIO coquillettes et haricots beurre persillés .	Purée de céleri BIO et de pommes de terre BIO .	Pom'Rostï et purée de patate douce .	Riz BIO pilaf . Et Petits Pois et Carottes BIO .
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Yaourt velouté nature	Babybel	Gouda
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison Sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO . Sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain	Moelleux au chocolat	Pain et gelée de groseille
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Cantafrais	Yaourt à boire aromatisé	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire	Purée de pomme coing	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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI 22 DÉCEMBRE	MARDI 23 DÉCEMBRE	MERCREDI 24 DÉCEMBRE	JEUDI 25 DÉCEMBRE	VENDREDI 26 DÉCEMBRE
			NOEL	
DÉJEUNERS				
Potage Provençal BIO . Sauté de porc sauce curry . Origine France, Label rouge Filet de poisson au jus . 100% poisson, MSC Pomme de terre BIO persillées .et Brocolis BIO . Saint-Nectaire AOP Fruit de saison	Dés de concombre à la crème . Sauté de dinde à l'orange . Origine France, Label Rouge Lentilles BIO . Et carottes BIO Saint Paulin Purée de pomme banane BIO	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette Filet de poulet rôti au jus . Origine France, Label Rouge Pâtes BIO fusillis . Et courgettes Emmental Fruit de saison	**FÉRIÉ**	Salade coleslaw BIO . Filet de colin sauce aurore . 100% poisson, MSC Riz BIO aux petits légumes BIO . Camembert BIO Compote pomme BIO poire BIO . sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre Fromage blanc aux fruits Purée de pomme	Quatre quarts Petit Suisse nature Fruit de saison	Pain et confiture de fraise Yaourt velouté nature 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 : Appelation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée
BBC : Bleu Blanc Cœur

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 29 décembre 2024 au 2 janvier 2026

LUNDI 29 DÉCEMBRE	MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1 JANVIER	VENDREDI 2 JANVIER
DÉJEUNERS				
Segment de pomelos	Potage poireaux pommes de terre BIO .	Céleri BIO râpé remoulade .		Carottes BIO râpées à la vinaigrette .
Filet de poulet au jus .	Filet de merlu à l'huile d'olive et citron .	Omelette nature .	FERIE	Gigot d'agneau rôti au jus de thym .
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France		Origine France
Riz BIO pilaf au curcuma et épinards .	Pommes de terre BIO vapeur . Petits pois et carottes BIO .	Pâtes coquillettes BIO et navets à la tomates .		Gratin de potimarron BIO et de pomme de terre BIO .
Brie BIO	Carré BIO	Gouda		Yaourt nature au lait entier BIO
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO .		Purée pomme coing
		sans sucre ajouté		
GOÛTERS				
P'tit moelleux marbré	Pain et chocolat noir	Pain et beurre		Pain
Petits suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt nature		Saint Bricet
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison		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 : Appelation 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.