

Menus des Moyens

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

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

Dos de cabillaud à l'huile d'olive et citron 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Emmental

Cantal AOP

Coulommiers

Yaourt nature au lait entier BIO

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme pruneaux

Compote pomme BIO coing 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Quatre quarts

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 poire

Purée de pomme

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 : Appellation 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.

Menus des Moyens

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				
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	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France
			Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC	
Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Saint Paulin	Gouda	Carré BIO	Tomme des Pyrénées IGP	Yaourt velouté nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	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
Purée de pomme abricot	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				
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

"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				
Rôti de bœuf sauce tomate 🏠 Origine France, Race à viande	Sauté de veau sauce persil 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de saumon sauce aurore 🏠 100% poisson	Omelette nature 🏠 Origine France	Jambon blanc 🏠 Origine France, Label Rouge
Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de patate douce 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de haricots beurre 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠
Babybel	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Mimolette	Emmental	Fromage blanc BIO
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Purée de pomme
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
Purée de pomme coing	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Purée de pomme abricot	Purée de pomme poire
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				
<p>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.</p>				

Menus des Moyens

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				
Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.	Rôti de porc au jus 🏠.	Filet de poulet rôti au miel 🏠.	Filet de colin à l'huile d'olive et citron 🏠.	Sauté de boeuf sauce curry 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠. Origine France			
Purée de chou fleur 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de panais 🏠. 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 🏠.
Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Yaourt velouté nature	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Purée pomme pruneaux	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 banane	Purée de pomme abricot	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 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.				

Menus des Moyens

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

<p>Sauté de porc sauce paprika 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Sauté de dinde sauce aux pruneaux IGP 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de poulet rôti au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de veau sauce basilic 🏠.</p> <p>origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de poisson frais sauce aurore 🏠.</p> <p>100% poisson frais</p>
<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>				
<p>Purée de brocolis BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de céleri BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Edam</p> <p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Yaourt nature au lait entier BIO</p> <p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Brie BIO</p> <p>Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>

GOÛTERS

<p>Sablé</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme banane</p>	<p>Quatre quarts</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Pain et crème de marrons</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>	<p>Pain</p> <p>Samos</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	--	--

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
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.

Menus des Moyens

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

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de dinde sauce blanquette 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette à la tomate 🏠.

Origine France

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Yaourt velouté nature

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme abricot

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

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
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.

Menus des Moyens

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				
<p>Sauté de veau sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	FÉRIÉ	<p>Rôti de bœuf au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Race à viande</p>	<p>Rôti de dinde au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de cabillaud sauce crème 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>
<p>Purée de potimarron BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de carottes BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée d'épinards 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de haricots beurre 🏠. et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Emmental</p>		<p>Pont l'Evêque AOP</p>	<p>Brie BIO</p>	<p>Edam</p>
<p>Compote de pomme BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>		<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Purée de pomme poire BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>
GOÛTERS				
<p>Sablé</p>		<p>P'tit moelleux nature</p>	<p>Pain et beurre</p>	<p>Pain d'épices</p>
<p>Yaourt nature</p>		<p>Petit Suisse nature</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p>
<p>Purée de pomme poire</p>		<p>Purée de pomme coing</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				
<p>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.</p>				

Menus des Moyens

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

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

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

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

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

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

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

Brique Bleue

Purée de pomme abricot

Mimolette

Fruit de saison

Yaourt velouté nature

Purée de pomme pruneaux

Cantal AOP

Purée de pomme abricot

Carré BIO

Compote de pomme BIO Banane RUP
🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux marbré

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Pain et beurre

Yaourt nature

Purée de pomme coing

Pain

Saint Môret

Purée de pomme poire

Petit Beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme

Pain et gelée de groseille

Yaourt aromatisé

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
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.

Menus des Moyens

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				
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 brocolis BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de courgettes 🏠.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 🏠
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	Purée de pomme abricot	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	Purée de pomme abricot	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme	Purée de pomme banane
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				
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 décembre au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI 1 DÉCEMBRE

MARDI 2 DÉCEMBRE

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

JEUDI 4 DÉCEMBRE

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Filet de poisson frais sauce provençale 

100% poisson frais

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 

Origine France, Label rouge

Omelette nature 

Origine France

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau au jus de thym 

Origine France

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Purée de betteraves BIO  et
Purée de pommes de terre BIO 

Purée de potimarron BIO  et
Purée de pommes de terre BIO 

Purée d'épinards  et
Purée de pommes de terre BIO 

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

Purée de courgettes  et
Purée de pommes de terre BIO 

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Bûchette laits mélangés

Yaourt velouté nature

Purée de pomme abricot

Purée de pomme BIO

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

Purée de pomme poire

Purée de pomme banane

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

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
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.

Menus des Moyens

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

Filet de poulet sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau sauce blanquette 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc au jus de thym 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.

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

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

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

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

Emmental

Fromage blanc nature BIO

Saint Paulin

Camembert BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain

Pain d'épices

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Yaourt nature

Kiri

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

Purée pomme pruneaux

Purée de pomme coing

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
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.

Menus des Moyens

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

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

Jus de pomme
Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠

Origine France, Race à viande

Filet de saumon sauce crème 🏠

100% poisson

Omelette nature 🏠

Origine France

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 patate douce 🏠 et
Purée de pommes de terre BIO 🏠

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

Tomme des Pyrénées IGP

Carré BIO

Yaourt velouté nature

Babybel

Gouda

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

Purée de pomme banane

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

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.

Menus des Moyens

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				
<p>Sauté de porc sauce curry 🏠.</p> <p>Origine France, Label rouge</p>	<p>Sauté de dinde à l'orange 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de poulet rôti au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	FÉRIÉ	<p>Filet de colin sauce aurore 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>
<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>				
<p>Purée de brocolis BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de courgettes 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de haricots verts BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Saint-Nectaire AOP</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Emmental</p>		<p>Camembert BIO</p>
<p>Purée de pomme poire BIO</p>	<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Compote pomme BIO poire BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Galette pur beurre</p>	<p>Quatre quarts</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p>		<p>Pain et beurre</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Petit Suisse nature</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>		<p>Fromage blanc nature</p>
<p>Purée de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme pruneaux</p>		<p>Purée de pomme banane</p>
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				
<p>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.</p>				

Menus des Moyens

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				
<p>Filet de poulet au jus 🏠</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de merlu à l'huile d'olive et citron 🏠</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Omelette nature 🏠</p> <p>Origine France</p>	<p>FERIE</p>	<p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠</p> <p>Origine France</p>
<p>Purée d'épinards 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>	<p>Purée de betteraves BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>		<p>Purée de courgettes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>
<p>Brie BIO</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Carré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gouda</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠</p> <p>sans sucre ajouté</p>		<p>Yaourt nature au lait entier BIO</p> <p>Purée pomme coing</p>
GOÛTERS				
<p>P'tit moelleux marbré</p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pain et chocolat noir</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Purée de pomme</p>
LÉGENDE :				
<p>🏠 : 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</p> <p>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.</p>				