

Menus des Moyens

Semaine du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
LUNDI DE PÂQUES			 REPAS DE PÂQUES	
DÉJEUNERS				
	<p>Sauté de bœuf au jus 🏠</p> <p>Origine France, Race à viande</p>	<p>Filet de poulet au jus 🏠</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠</p> <p>Origine UE</p>	<p>Filet de lieu noir sauce aurore 🏠</p> <p>100% poisson frais, MSC</p>
	<p>Purée de navet 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>	<p>Purée de patate douce 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>	<p>Purée de julienne de légumes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠</p>
	<p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Bûchette de laits mélangés</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠 sans sucre ajouté</p>	<p>Edam</p> <p>Purée de pomme poire BIO</p>
GOÛTERS				
	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Purée de pomme abricot</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Moelleux au chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé</p>	<p>Purée de pomme pruneaux</p> <p>Yaourt nature</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>				

Menus des Moyens

Semaine du lundi 8 avril au 12 avril 2024

LUNDI 8 AVRIL

MARDI 9 AVRIL

MERCREDI 10 AVRIL

JEUDI 11 AVRIL

VENDREDI 12 AVRIL

DÉJEUNERS

Sauté de veau au jus de romarin 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de cabillaud sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, race à viande

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

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

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

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

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

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Saint Morêt

Carré BIO

Emmental

Purée pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme coing

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Purée de pomme ananas

Purée de pomme banane

Pain et chocolat noir

Yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

LÉGENDE :

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

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

Menus des Moyens

Semaine du lundi 15 avril au 29 avril 2024

LUNDI 15 AVRIL

MARDI 16 AVRIL

MERCREDI 17 AVRIL

JEUDI 18 AVRIL

VENDREDI 19 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde au romarin 🏠.

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 olives 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

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

Bûchette de laits mélangés

Purée de pomme poire

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

Edam

Fruit de saison

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

Mimolette

Purée de pomme fraise cassis BIO

Samos

Purée de pomme coing

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

Camembert BIO

Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Fromage blanc nature

Purée de pomme abricot

Petit Suisse nature

Purée de pomme

Yaourt aux fruits mixés

Pain et confiture de fraise

Yaour nature

Fruit de saison

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

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

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

Menus des Moyens

Semaine du lundi 22 avril au 26 avril 2023

LUNDI 22 AVRIL

MARDI 23 AVRIL

MERCREDI 24 AVRIL

JEUDI 25 AVRIL

VENDREDI 26 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde à la provençale 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine UE

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

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

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

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

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

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Purée de pomme ananas

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme banane

Pain et crème de marrons

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

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

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

Menus des Moyens

Semaine du lundi 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
		Fête du travail		
DÉJEUNERS				
<p>Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de bœuf au jus 🏠.</p> <p>Origine France, race à viande</p>	FERIÉ	<p>Sauté de veau sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de lieu noir sauce crème 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p>
<p>Purée de julienne de légumes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de navets 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de haricos verts 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Camembert BIO</p> <p>Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>	<p>Edam</p> <p>Purée de pomme fraise cassis BIO</p>
GOÛTERS				
<p>Quartre quarts</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Purée de pomme pruneaux</p> <p>Fromage blanc nature</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Purée de pomme</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</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>				

Menus des Moyens

Semaine du lundi 6 mai au 10 mai 2024

LUNDI 6 MAI

MARDI 7 MAI

MERCREDI 8 MAI

JEUDI 9 MAI

VENDREDI 10 MAI

Victoire 1945

ASCENSION

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de merlu sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au jus 🏠.

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Purée de carottes 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 🏠.

Cantal AOP

Pont l'Evêque AOP

Brique Bleue

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Pain et beurre

Purée de pomme pruneaux

Petits suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt nature

LÉGENDE :

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

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

Menus des Moyens

Semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI

MARDI 14 MAI

MERCREDI 15 MAI

JEUDI 16 MAI

VENDREDI 17 MAI

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label rouge

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Origine France, Race à viande

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

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

Saint Paulin

Fruit de saison

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

Carré BIO

Purée de pomme fraise cassis BIO

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

Emmental

Purée de pomme BIO

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

Six de Savoie

Purée de pomme banane BIO

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

Camembert BIO

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme pruneaux

Fromage blanc nature

Pain d'épices

Petits suisse nature

Purée de pomme poire

Yaourt aux fruits

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fruit de saison

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

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

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

Menus des Moyens

Semaine du lundi 20 mai au 24 mai 2024

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
PENTECOTE				
DÉJEUNERS				
FERIE	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC	100% poisson frais, MSC	Origine France
	Purée de carottes BIO 🏠 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 🏠.	Purée de haricots verts 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
	Pont l'Evêque AOP	Vache qui rit BIO	Cantal AOP	Saint Bricet
	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
	Purée de pomme coing	Madeleine	Purée de pomme abricot	Fruit de saison
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Fromage blanc nature
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>				

Menus des Moyens

Semaine du lundi 27 mai au 31 mai 2024

LUNDI 27 MAI

MARDI 28 MAI

MERCREDI 29 MAI

JEUDI 30 MAI

VENDREDI 31 MAI

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

100% poisson

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

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

Saint Paulin

Kiri

Coulommiers

Camembert BIO

Emmental

Purée de pomme BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Purée de pomme BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme pruneaux

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

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 3 juin au 7 juin 2024

LUNDI 3 JUIN

MARDI 4 JUIN

MERCREDI 5 JUIN

JEUDI 6 JUIN

VENDREDI 7 JUIN

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

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

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

Purée de céleri 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 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Saint Nectaire AOP

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quartre quarts

Fruit de saison

Pain et confiture d'abricot

Purée de pomme

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Semoule au lait BIO 🏠.

Yaourt nature

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 10 juin au 14 juin 2024

LUNDI 10 JUIN

MARDI 11 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

JEUDI 13 JUIN

VENDREDI 14 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label rouge

Raviolis
(lutte anti gaspi)

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de cabillaud sauce citron 🏠.

100% poisson frais, MSC

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

Emmental

Purée de pomme banane BIO

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

Camembert BIO

Purée de pomme coing

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

Cantal AOP

Purée de pomme abricot

Purée de brocolis 🏠 et

Six de Savoie

Fruit de saison

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

Carré BIO

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme fraise

Fromage blanc aux fruits

Pain d'épices

Petits suisse nature

Purée de pomme banane

Yaourt velouté nature

Pain et confiture d'abricot

Yaourt nature

Fruit de saison

Fromage blanc nature

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 17 juin au 21 juin 2024

LUNDI 17 JUIN

MARDI 18 JUIN

MERCREDI 19 JUIN

JEUDI 20 JUIN

VENDREDI 21 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de colin sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine France

Purée de carottes BIO 🏠 et
Purée Saint Germain 🏠.

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

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

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

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

Gouda

Mimolette

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Purée de pomme ananas

Purée de pomme BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme

Fruit de saison

Quartres quarts

Purée de pomme pruneaux

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

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 24 juin au 28 juin 2024

LUNDI 24 JUIN

MARDI 25 JUIN

MERCREDI 26 JUIN

JEUDI 27 JUIN

VENDREDI 28 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Blanquette de veau 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Rôti de boeuf au jus 🏠.

Filet de lieu noir huile au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

100% poisson frais, MSC

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

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

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

Cantal AOP

Vache qui rit

Camembert BIO

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Purée de pomme

Pain d'épices

Purée de pomme poire

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

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.