
 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024				
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 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 🏠.	Sauté de dinde à l'orange 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de veau aux oignons 🏠.	Filet de cabillaud sauce persil 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Blé BIO pilaf 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et Epinards 🏠.		Polenta céméuse 🏠. Et Haricots verts BIO 🏠.	Semoule BIO et Fenouil à la tomate 🏠.
				barquette de sauce supplémentaire
Emmental	Cantal AOP	Coulommiers	Six de Savoie	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) coing 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Petit beurre	Quatre quarts	Pain et miel	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre
Yaourt nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison
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 grands

Semaine du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI 7 OCTOBRE

MARDI 8 OCTOBRE

MERCREDI 9 OCTOBRE

JEUDI 10 OCTOBRE

VENDREDI 11 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette 🏠.

Potage Persil BIO 🏠.

Segment de pomelos

Crème Dubarry BIO 🏠.

Avocat nature

Filet de merlu à l'huile d'olive et citron 🏠.

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Riz BIO pilaf à la tomate 🏠. Et petits pois 🏠.

Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf aux petits légumes 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.

Gratin de courgettes et de pomme de terre BIO 🏠.

Brie BIO

Gouda

Carré BIO

Mimolette

Petit moulé

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠.
sans sucre ajouté

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Sablé

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Pain et confiture de fraise

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison






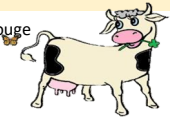

Purée de pomme ananas

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 : 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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
Semaine du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024				
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
PAYS BASQUE	NORMANDIE	ANTILLES	PACA	PROVENCE
DÉJEUNERS				
SEMAINE DU GOUT : Je découvre les régions Françaises !				
Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.	Velouté de courgettes BIO 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Salade coleslaw BIO 🏠.	Potage Provençal BIO 🏠.
				
Filet de poulet rôti sauce Basquaise 🏠.	Sauté de veau sauce Normande 🏠.	Colombo de porc 🏠.	Rôti de bœuf à la Niçoise 🏠.	Filet de lieu noir sauce Provençale 🏠.
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 🏠. Et brocolis BIO 🏠.	Pomme de terre BIO. et Carottes BIO 🏠.	Purée de patate douce 🏠. Et purée de carottes BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠. et Epinards 🏠.	Semoule BIO et Julienne de légumes BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire
Cantal AOP	Camembert BIO	Vache qui rit	Carré BIO	Coulommiers
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) coing 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Cake au chocolat maison	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Purée de pomme	Fruit de saison	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 grands

Semaine du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI 21 OCTOBRE

MARDI 22 OCTOBRE

MERCREDI 23 OCTOBRE

JEUDI 24 OCTOBRE

VENDREDI 25 OCTOBRE

DÉJEUNERS

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Mouliné de légumes BIO 🏠.

Velouté de butternut BIO 🏠.

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Chou blanc râpé à la vinaigrette 🏠.

Sauté de dinde sauce tomate 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au miel 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de boeuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

Purée de panais et pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.

Riz BIO pilaf à la tomate 🏠. Et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et petits pois 🏠.

Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.

Saint Nectaire AOP

Emmental

Saint Morêt

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et gelée de groseille

Galette pur beurre

Pain et miel

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Abricot au sirop léger

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 : 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 grands

Semaine du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024

LUNDI 28 OCTOBRE

MARDI 29 OCTOBRE

MERCREDI 30 OCTOBRE

JEUDI 31 OCTOBRE

VENDREDI 1 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Potage Saint Germain 🏠.

Salade carnaval 🏠.

Velouté de potimarron BIO 🏠.

Salade de pâtes BIO maïs et concombre à la vinaigrette 🏠.

Rôti de porc sauce paprika 🏠.

Filet de poisson frais sauce crème 🏠.

Egrené de bœuf au jus 🏠.

Rôti de veau sauce basilic 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100%
nur bœuf - 15% MG

origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pâtes BIO fusillis et haricots beurre persillés 🏠.

Semoule BIO et Brocolis BIO 🏠.

Riz BIO pilaf et Haricots rouges à la tomate 🏠.

Purée de céleri BIO 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Mimolette

Coulommiers

Edam

Samos

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠.
sans sucre ajouté

Fruit de saison

Fruit de saison

FERIÉ

GOÛTERS

Sablé

Quatre quarts

Pain et crème de marrons

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits

Yaourt nature

Purée de pomme banane

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

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 grands

Semaine du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI 4 NOVEMBRE

MARDI 5 NOVEMBRE

MERCREDI 6 NOVEMBRE

JEUDI 7 NOVEMBRE

VENDREDI 8 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Segment de pomelos

Velouté de légumes verts brique
(barquettes de réchauffe)

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Crème de céleri BIO 🏠.

Avocat nature

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Rôti de dinde au jus 🏠.

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Omelette nature 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France

Riz BIO pilaf 🏠. Et petits pois 🏠.

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

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠 et purée
de butternut BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes à
la provençale 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠. et
Haricots verts BIO 🏠.

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Saint Bricet

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) Banane
RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Madeleine

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

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 : 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 grands

Semaine du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI 11 NOVEMBRE

MARDI 12 NOVEMBRE

MERCREDI 13 NOVEMBRE

JEUDI 14 NOVEMBRE

VENDREDI 15 NOVEMBRE

DÉJEUNERS

FERIÉ

Salade de haricots verts à la vinaigrette 🏠.

Salade de riz BIO, concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.

Crème de brocolis BIO 🏠.

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Filet de poulet au jus 🏠.

Filet de saumon sauce crème 🏠.

Sauté de veau sauce forestière 🏠.

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson

Origine France, Label Rouge

Haricots blancs BIO 🏠. et Carottes BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Navets à la tomate 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Haricots beurre persillés 🏠.

Kiri

Pont l'Evêque AOP

Brie BIO

Edam

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de framboise

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Purée de pomme

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 : 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 grands

Semaine du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI 18 NOVEMBRE

MARDI 19 NOVEMBRE

MERCREDI 20 NOVEMBRE

JEUDI 21 NOVEMBRE

VENDREDI 22 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 crème 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.

Filet de poisson frais sauce beurre blanc 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

100% poisson frais

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. et Courgettes 🏠.

Purée Saint Germain et purée de carottes BIO 🏠.

Semoule BIO et Céleri rave BIO à la tomate 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées 🏠. Et Epinards 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Chou fleur BIO béchamel 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Brique Bleue

Mimolette

Saint Môret

Cantal AOP

Carré BIO

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme (BIO ou HVE) Banane RUP 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Petit Beurre

Pain et gelée de groseille

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

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 : 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 grands

Semaine du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2024

LUNDI 25 NOVEMBRE

MARDI 26 NOVEMBRE

MERCREDI 27 NOVEMBRE

JEUDI 28 NOVEMBRE

VENDREDI 29 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 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Filet de colin sauce aurore 🏠.

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pomme de terre BIO persillées 🏠.et
Brocolis BIO 🏠.

Lentilles BIO 🏠. et Carottes BIO 🏠.

Pâtes fusillis BIO et courgettes 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et purée de
butternut BIO 🏠.

Riz BIO aux petits légumes BIO 🏠.

Saint-Nectaire AOP

Saint Paulin

Emmental

Samos

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO
ou HVE) 🏠.
sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Cake à la vanille maison

Pain et confiture de fraise

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

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 : 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 grands

Semaine du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

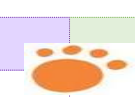
LUNDI 2 DÉCEMBRE



MARDI 3 DÉCEMBRE

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

JEUDI 5 DÉCEMBRE



VENDREDI 6 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 🏠.

100% poisson frais

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label rouge

Omelette nature 🏠.

Omelette nature 🏠.

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

Blé BIO pilaf 🏠. Et chou fleur persillé 🏠.

Mimolette

Purée de potimarron BIO 🏠. Et purée de pomme de terre BIO 🏠.

Cantal AOP

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.

Brie BIO

Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠.

Bûchette laits mélangés

Semoule BIO et Courgettes BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Saint Bricet

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de groseille

Semoule BIO au lait 🏠.

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

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 grands

Semaine du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI 9 DÉCEMBRE

MARDI 10 DÉCEMBRE

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

JEUDI 12 DÉCEMBRE

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Salade coleslaw BIO 🏠.

Moulinés de légumes BIO 🏠.

Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Velouté de potimarron BIO 🏠.

Filet de poulet aux herbes 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

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 courgettes 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Navets à la tomate 🏠.

Gratin de chou fleur BIO et pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO 🏠.

Emmental

Kiri

Saint Paulin

Camembert BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠.
sans sucre ajouté

Fruit de saison

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et confiture de fraise

Cake au chocolat maison

Pain et beurre

Pain et gelée de framboise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petits 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 : 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 grands

Semaine du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	MERCREDI 18 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
DÉJEUNERS				
Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.	Potage persil BIO 🏠.	Potage Saint Germain 🏠.	REPAS DE NOËL	
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Jambon blanc	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.	Jus de pomme Rillettes de thon 🏠.	
Origine France, Label Rouge	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠.	
	Omelette nature 🏠.		Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.	
			Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.	
			100% poisson, MSC	
Semoule BIO et Epinards 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et haricots beurrés persillés 🏠.	Purée de céleri BIO et purée de pomme de terre BIO 🏠.	Pom'rostis	
barquette de jus supplémentaire			Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits Pois et Carottes BIO 🏠.	
Tomme des Pyrénées IGP	Carré BIO	Cantafrais	Babybel	
Purée de pomme banane BIO	Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Sans sucre ajouté		Gouda	
			Fruit de saison	
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise	Moelleux au chocolat	
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt à boire aromatisé	
Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Purée de pomme abricot	
			Pain et gelée de groseille	
			Yaourt nature	
			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 grands

Semaine du lundi 23 décembre au vendredi 27 décembre 2024

LUNDI 23 DECEMBRE		MARDI 24 DECEMBRE	MERCREDI 25 DECEMBRE	JEUDI 26 DECEMBRE	VENDREDI 27 DECEMBRE
DÉJEUNERS					
Potage Provençal BIO 🏠.	Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.			Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de dinde à l'orange 🏠. Origine France, Label rouge			Rôti de veau aux oignons 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de cabillaud sauce persil 🏠. 100% poisson frais, MSC
Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC					
Polenta crémeuse 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.			Pomme de terre BIO vapeur 🏠. et Brocolis BIO 🏠.	Semoule BIO et Fenouil à la tomate 🏠. barquette de sauce supplémentaire
Emmental	Cantal AOP			Six de Savoie	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme abricot			Fruit de saison	Compote pomme BIO ou HVE coing 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS					
Spéculoos	Quatre quarts			Pain et confiture d'abricot	Pain et miel
Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature			Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pomme fraise	Fruit de saison			Purée de pomme	Fruit de saison
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>					