

Menus des Moyens

Semaine du lundi 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

LUNDI 30 DÉCEMBRE	MARDI 31 DÉCEMBRE	MERCREDI 1 JANVIER	JEUDI 2 JANVIER	VENDREDI 3 JANVIER
DÉJEUNERS				
<p>Filet de merlu sauce tomate 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Rôti de dinde sauce crème 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	FÉRIÉ	<p>Omelette nature 🏠.</p>	<p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.</p> <p>Origine France</p>
<p>Purée de navets BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Purée de carottes BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠.</p>		<p>Purée de carottes BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠.</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Gouda</p>		<p>Brie BIO</p>	<p>Saint Bricet</p>
<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Petits beurre</p>	<p>Pain et chocolat noir</p>		<p>Pain et confiture d'abricot</p>	<p>Pain et beurre</p>
<p>Petits suisse aux fruits</p>	<p>Fromage blanc nature</p>		<p>Yaourt nature</p>	<p>Petits suisse nature</p>
<p>Purée de pomme poire</p>	<p>Purée de pomme pruneaux</p>		<p>Purée de pomme</p>	<p>Fruit de saison</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 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	MERCREDI 8 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
	👑 EPIPHANIE 👑			
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de veau aux oignons 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc au caramel 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de bœuf au thym 🏠. Origine France, Race à viande	Filet de poisson frais à huile d'olive et citron 🏠. 100% poisson frais
		Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC		
Purée de brocolis 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de julienne BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Purée de carottes BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠.
Purée de pomme poire	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Purée de pomme poire BIO
				
GOÛTERS				
Pain et gelée de framboise	Couronne des Rois Brioche aux perles de sucre, sans fève	Cake à la vanille	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
Purée de pomme	Purée de pomme banane	Purée de pomme coing	Fruit de saison	Abricot au sirop léger
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

Menus des Moyens

Semaine du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
DÉJEUNERS				
<p>Filet de poulet rôti au jus 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de dinde au miel 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de colin sauce beurre blanc 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Sauté de bœuf sauce curry 🏠.</p> <p>Origine France, Race à viande</p>
	<p>Omelette nature 🏠.</p>			
<p>Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de butternut 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 betteraves BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Brie</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠. sans sucre ajouté</p>	<p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Emmental</p> <p>Purée de pomme</p>
GOÛTERS				
<p>Madeleine</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et gelée de framboise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme coing</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 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
DÉJEUNERS				
<p>Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Sauté de dinde au romarin 🏠.</p> <p>Origine France, Label rouge</p>	<p>Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG</p>	<p>Rôti de veau aux olives 🏠.</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 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>		<p>Purée de navets BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Edam</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Samos</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Purée de pomme poire BIO</p>	<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠. sans sucre ajouté</p>
GOÛTERS				
<p>Sablé</p>	<p>Quatre quarts</p>	<p>Pain et miel</p>	<p>Pain et gelée de groseilles</p>	<p>Pain et beurre</p>
<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>
<p>Pêche au sirop léger</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Purée de pomme</p>	<p>Purée de pomme coing</p>	<p>Fruit de saison</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 28 janvier au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
DÉJEUNERS				
Filet de merlu sauce tomate 🏠.	Rôti de dinde sauce provençale 🏠.	Omelette nature 🏠.	Filet de poulet rôti sauce crème 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label rouge		Origine France, Label Rouge	Origine France
Purée d'épinards 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carotte BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de brocolis 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Cantal AOP	Gouda	Carré BIO	Brie BIO	Petit moulé
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme	Purée de pomme	Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture de fraise	Pain et beurre	Pain et chocolat noir	Madeleine
Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Fromage blanc nature
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				
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 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI 3 FÉVRIER	MARDI 4 FÉVRIER	MERCREDI 5 FÉVRIER	JEUDI 6 FÉVRIER	VENDREDI 7 FÉVRIER
	🍴 CHANDELEUR 🍴			
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti au miel 🏠.	Sauté de veau sauce basquaise 🏠.	Rôti de porc au romarin 🏠.	Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.	Filet de saumon sauce curry 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, Label Rouge	Origine France, race à viande	100% poisson
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Purée de brocolis 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de patate douce 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de navets BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Emmental	Camembert BIO	Pont l'Evêque AOP	Kiri	Edam
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot	Purée de pomme	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Petit beurre	Crêpe artisanale et gelée de groseilles	Cake au chocolat	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme coing	Purée de pomme banane	Abricot au sirop léger
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 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
DÉJEUNERS				
Rôti de dinde sauce crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠. Origine France, Label rouge	Filet de lieu noir sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson, MSC	Bœuf braisé au paprika 🏠. Origine France, Race à viande
	Omelette nature 🏠.			
Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de céleri BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pomme de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Brique Bleue	Coulommiers	Saint Môret	Cantal AOP	Mimolette
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme	Compote de pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise	Madeleine	Pain et crème de marrons
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme banane	Purée de pomme poire	Purée de pomme
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra 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 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI 17 FÉVRIER	MARDI 18 FÉVRIER	MERCREDI 19 FÉVRIER	JEUDI 20 FÉVRIER	VENDREDI 21 FÉVRIER
DÉJEUNERS				
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				
Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de potimarron BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de brocolis BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Emmental	Carré BIO	Saint Paulin	Samos	Camembert BIO
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme abricot	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Compote pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Quatre quarts	Pain et chocolat noir	Pain et gelée de framboise	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme abricot	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</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 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI 24 FÉVRIER	MARDI 25 FÉVRIER	MERCREDI 26 FÉVRIER	JEUDI 27 FÉVRIER	VENDREDI 28 FÉVRIER
DÉJEUNERS				
Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.	Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠.	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	
Purée de betteraves BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de butternut BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Bricet
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠.
				sans sucre ajouté
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Semoule BIO au lait 🏠.	Pain et confiture de fraise	Pain et gelée de groseilles
Petits suisse aux fruits	Fromage blanc nature		Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pomme	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Purée de pomme abricot	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</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 3 mars au vendredi 7 mars 2025

LUNDI 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
 <p>MARDI GRAS</p>				
DÉJEUNERS				
<p>Filet de poulet rôti aux herbes 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Sauté de veau à la crème 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de porc sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de bœuf sauce échalote 🏠.</p> <p>Origine France, Race à viande</p>	<p>Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>100% poisson</p>
		<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>		
<p>Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de navets 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 potimarron BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	
<p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme poire</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Kiri</p> <p>Compote de pomme (BIO ou HVE) banane RUP 🏠. sans sucre ajouté</p>	<p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTERS				
<p>Sablé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Donut sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Abricot au sirop léger</p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</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</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 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI 10 MARS

MARDI 11 MARS

MERCREDI 12 MARS

JEUDI 13 MARS

VENDREDI 14 MARS

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce citron 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

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

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

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Gouda

Saint Paulin

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux
IGP 🏠.
Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Galette pur beurre

Pain et gelée de groseille

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

Purée de pomme poire

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

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 mars au vendredi 21 mars 2025

LUNDI 17 MARS

MARDI 18 MARS

MERCREDI 19 MARS

JEUDI 20 MARS

VENDREDI 21 MARS

DÉJEUNERS

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

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

100% poisson frais

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Six de Savoie

Carré BIO

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme

Compote pomme (BIO ou HVE) 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Cake à la vanille

Pain et miel

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme banane

Purée de pomme

Purée de pomme banane

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

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 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI 24 MARS

MARDI 25 MARS

MERCREDI 26 MARS

JEUDI 27 MARS

VENDREDI 28 MARS

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Brie BIO

Mimolette

Saint Nectaire AOP

Gouda

Petit moulé

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

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

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de groseille

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Sablé

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme banane

Purée de pomme

Purée de pomme pruneaux

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra 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.