

Menus des grands

Semaine du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI 30 JUIN



MARDI 1 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️

MERCREDI 2 JUILLET

JEUDI 3 JUILLET



VENDREDI 4 JUILLET

DÉJEUNERS

Soupe froide de concombre 🏠.

Betteraves BIO et maïs à la vinaigrette

Houmous de pois chiches 🏠.

Cubes de melon

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde au jus de thym 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Steak de thon sauce tomate basilic 🏠.

Sauté de bœuf sauce paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson
barquette de sauce supplémentaire

Origine France, race à viande

Œufs durs

Origine France

Gratin de chou fleur BIO 🏠
et pommes de terre BIO vapeur 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et céleri BIO à la
tomate 🏠.

Blé pilaf BIO 🏠 et Courgettes BIO 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Mimolette

Yaourt velouté nature

Gouda

Carré BIO

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Petit Beurre

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme

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 7 juillet au vendredi 11 juillet 2025

LUNDI 7 JUILLET

MARDI 8 JUILLET

MERCREDI 9 JUILLET

JEUDI 10 JUILLET

VENDREDI 11 JUILLET

DÉJEUNERS

Salade mexicaine 🏠.

Cubes de pastèque

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

Salade de riz BIO à la Niçoise 🏠.

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Sauté de dinde au romarin 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre
BIO 🏠.

Rôti de veau aux olives 🏠.

Filet de poisson frais 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 frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pommes de terre BIO persillées 🏠. et
Carottes BIO au jus 🏠.

Semoule BIO et coulis de tomates à la
provençale 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Blé BIO pilaf 🏠. Et Brocolis BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes 🏠 et ratatouille
BIO 🏠.

Emmental

Cantal AOP

Camembert BIO

Samos

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Cake chocolat artisanal

Pain et gelée de groseille

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme banane

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 14 juillet au vendredi 18 juillet 2025

LUNDI 14 JUILLET	MARDI 15 JUILLET	MERCREDI 16 JUILLET	JEUDI 17 JUILLET	VENDREDI 18 JUILLET
Fête Nationale	DÉJEUNERS			
FÉRIÉ	Salade de pâtes BIO, concombre et maïs vinaigrette 🏠.	Segments de pomelos	Cœur de palmier émincé et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
	Filet de poulet au jus 🏠.	Roti de bœuf au jus 🏠.	Filet de merlu sauce crème et citron 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
	Origine France, Label Rouge	Origine France, race à viande	100% poisson, MSC	Origine France
	Pomme de terre BIO vapeur 🏠 et Carottes BIO au jus 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et petits pois 🏠.	Purée du soleil BIO aux pommes de terre BIO 🏠.	Dhal de lentilles corail 🏠.
Vache qui rit BIO	Brie BIO	Saint Paulin	Petit moulé	
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.	
sans sucre ajouté				
GOÛTERS				
Pain et miel	Pain et beurre	Pain et chocolat noir	Sablé	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petit suisse nature	
Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	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 21 juillet au vendredi 25 juillet 2025

LUNDI 21 JUILLET	MARDI 22 JUILLET	MERCREDI 23 JUILLET	JEUDI 24 JUILLET	VENDREDI 25 JUILLET
DEJEUNERS				
Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette	Dés de betteraves BIO à la crème	Salade de riz BIO à l'italienne	Cubes de pastèque	Salade de blé BIO, concombre, tomate, maïs à la vinaigrette
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	Œuf dur Origine France	Filet de lieu noir huile d'olive et citron 100% poisson, MSC
Pommes de terre vapeur BIO persillées Et chou fleur BIO persillé	Lentilles BIO et Carottes BIO	Filet de poisson au jus 100% poisson, MSC	Rôti de porc au caramel Origine France, Label Rouge	Filet de lieu noir huile d'olive et citron 100% poisson, MSC
Pâtes BIO coquillettes Et Julienne de légumes BIO	Taboulé	Purée d'épinards et de pomme de terre BIO	Camembert BIO	Edam
Cantal AOP	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP	Compote de pomme BIO sans sucre ajouté	Fruit de saison
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture de fraise	Quatre quarts	Pain et beurre	Pain et confiture abricot
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	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 grands

Semaine du lundi 28 juillet au vendredi 1 août 2025

LUNDI 28 JUILLET	MARDI 29 JUILLET ❄️ REPAS FROID ❄️	MERCREDI 30 JUILLET	JEUDI 31 JUILLET	 VENDREDI 1 AOÛT
-------------------------	--	----------------------------	-------------------------	-------------------------

DÉJEUNERS

Cubes de pastèque	Macédoine à la mayonnaise 🏠.	Houmous de haricots rouges 🏠.	Cubes de melon	Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.
Rôti de dinde sauce tomate 🏠. Origine France, Label Rouge	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Filet de poulet au miel 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de bœuf au curry 🏠. Origine France, Race à viande
	Œuf dur Origine France			
Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille BIO 🏠.	Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits pois carottes BIO 🏠.	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards au jus 🏠.	Quinoa HVE et Haricots verts BIO 🏠.
Tomme des Pyrénées IGP	Emmental	Saint Morêt	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Compote de pomme BIO banane RUP 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée de pomme fraise cassis BIO

GOÛTERS

Madeleine	Pain et beurre	Pain et gelée de groseille	Palet pur beurre	Pain et chocolat noir
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire	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 4 août au vendredi 8 août 2025

LUNDI 4 AOÛT

MARDI 5 AOÛT

MERCREDI 6 AOÛT

JEUDI 7 AOÛT

VENDREDI 8 AOÛT

DÉJEUNERS

Salade de pâtes BIO à l'italienne 

Soupe froide de concombre 

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

Salade de blé BIO, concombre, tomate et maïs la vinaigrette 

Cubes de melon

Sauté de porc aux pruneaux IGP 

Sauté de dinde au romarin 

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 

Rôti de veau aux olives 

Filet de saumon sauce basilic 

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

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Polenta crémeuse . Et Haricots beurre à la tomate 

Riz BIO pilaf au curcuma  et purée du soleil BIO 

Pommes de terre BIO persillées  et Carottes BIO au jus 

Semoule BIO aux petits légumes 

barquette de sauce supplémentaire

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Samos

Brie BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain d'épices

Pain et gelée de groseille

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

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 grands

Semaine du lundi 11 août au vendredi 15 août 2025

LUNDI 11 AOÛT	MARDI 12 AOÛT	MERCREDI 13 AOÛT	JEUDI 14 AOÛT	VENDREDI 15 AOÛT
DÉJEUNERS				
Salade du chef 🏠.	Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠.	Cubes de pastèque	Avocat nature	FÉRIÉ
Filet de poisson frais sauce basquaise 🏠. 100% poisson frais, MSC	Rôti de dinde au miel 🏠. Origine France, Label Rouge	Omelette nature 🏠. Origine France	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine France	
Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots verts 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠. Petits BIO et Carottes BIO au jus 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et Aubergines à la provençale 🏠	Polenta crémeuse 🏠 et Courgettes BIO persillées 🏠.	
Cantal AOP	Gouda	Carré BIO	Saint Nectaire AOP	
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Purée de pomme BIO	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté	
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et chocolat noir	Pain et beurre	Pain et confiture d'abricot	
Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Fruit de saison	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 18 août au vendredi 22 août 2025

LUNDI 18 AOÛT

MARDI 19 AOÛT

MERCREDI 20 AOÛT

JEUDI 21 AOÛT

VENDREDI 22 AOÛT

DÉJEUNERS

Segment de pomelos

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

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

Coleslaw BIO 🏠.

Salade de pâtes BIO et concombre à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Rôti de porc au jus de romarin 🏠.

Sauté de veau sauce au curry 🏠.

Filet de colin sauce beurre blanc citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Haricots blancs BIO à la tomate 🏠 et Carottes BIO 🏠.

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

Blé BIO pilaf et Ratatouille BIO 🏠.

Semoule BIO 🏠 et haricots beurre persillés 🏠.

Gratin de brocolis BIO et pommes de terre BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Pont l'Evêque AOP

Kiri

Saint Paulin

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petits Beurre

Pain et gelée de groseille

Cake à la vanille artisanal

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme banane

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 août au vendredi 29 août 2025

LUNDI 25 AOÛT

MARDI 26 AOÛT

MERCREDI 27 AOÛT

JEUDI 28 AOÛT

VENDREDI 29 AOÛT

DÉJEUNERS

Dés de concombre à la crème 🏠.

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Salade de quinoa HVE concombres et tomates à la vinaigrette 🏠.

Cubes de melon

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠.

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

Bœuf braisé 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 🏠.

Origine France

Riz BIO pilaf 🏠 et petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et brocolis 🏠.

Pommes de terre BIO persillées 🏠. Et
Chou fleur BIO persillé 🏠.

Semoule BIO et Courgettes BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Coulommiers

Mimolette

Saint Môret

Cantal AOP

Brique Bleue

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme frais cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Madeleine

Pain et gelée de groseille

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme

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 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI 1 SEPTEMBRE

MARDI 2 SEPTEMBRE

MERCREDI 3 SEPTEMBRE

JEUDI 4 SEPTEMBRE

VENDREDI 5 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Taboulé BIO 🏠.

Salade du chef 🏠.

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

Salade de pomme de terre BIO et tomates à la vinaigrette 🏠.

Cubes de pastèque

Sauté de porc sauce curry 🏠.

Sauté de dinde sauce à l'orange 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de veau sauce crème 🏠.

Filet de merlu 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 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠.

Pâtes fusillis BIO et épinards au jus 🏠.

Semoule BIO 🏠. Et Carottes BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Ratatouille BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Carré BIO

Bûchette aux laits mélangés

Samos

Emmental

Fruit de saison

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain d'épices

Pain et crème de marron

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc aux fruits

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : 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 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025

LUNDI 8 SEPTEMBRE

MARDI 9 SEPTEMBRE

MERCREDI 10 SEPTEMBRE

JEUDI 11 SEPTEMBRE

VENDREDI 12 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Dés de concombre à la crème 🏠.

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

Cubes de melon

Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.

Avocat nature

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

Origine France

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. Et purée de potimarron BIO 🏠.

Gratin de courgettes BIO aux pommes de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et courgettes 🏠.

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

Semoule BIO 🏠 et Epinards au jus 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Saint Bricet

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Pain et confiture d'abricot

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Semoule BIO au lait 🏠.

Yaourt nature

Petit suisse nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Poire 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 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI 15 SEPTEMBRE

MARDI 16 SEPTEMBRE

MERCREDI 17 SEPTEMBRE

JEUDI 18 SEPTEMBRE

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Cubes de melon

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

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

Coleslaw BIO 🏠.

Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠.

Filet de poulet rôti aux herbes 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

Rôti de porc sauce forestière 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠.

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

Pâtes BIO coquillettes et ratatouille BIO 🏠.

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

Polenta crémeuse 🏠. Et Brocolis BIO 🏠.

Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 🏠.

Pommes de terre BIO 🏠. Et Chou fleur BIO béchamel 🏠.

Saint Paulin

Kiri

Saint Nectaire AOP

Coulommiers

Emmental

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain et gelée de groseille

Cake à la vanille artisanal

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme banane

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 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI 22 SEPTEMBRE



MARDI 23 SEPTEMBRE

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

JEUDI 25 SEPTEMBRE



VENDREDI 26 SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.

Cœurs de palmier et maïs à la vinaigrette

Taboulé BIO 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Segments de pomelos

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de poisson frais sauce citron 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

Origine France

Pomme de terre vapeur BIO persillées et épinards 🏠.

Purée Saint Germain 🏠.
(pois cassé, carottes)

Riz BIO pilaf 🏠. Et Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO fusillis et courgettes BIO 🏠.

Riz BIO aux champignons 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Edam

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Abricot au sirop léger

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Sablé

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme coing

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.