

Menus des Moyens

Semaine du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

LUNDI 31 MARS

MARDI 1 AVRIL

MERCREDI 2 AVRIL

JEUDI 3 AVRIL

VENDREDI 4 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti à la coriandre 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de veau à la crème 🏠.

Origine France, Label rouge

Rôti de porc sauce forestière 🏠.

Origine France, Label Rouge

Egrené de bœuf sauce bolognaise 🏠.

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

Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

Purée de courgette 🏠 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

Carré BIO

Edam

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme BIO

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Pain et confiture d'abricot

Cake au chocolat

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Abricots au sirop léger

Purée de pomme poire

Purée de pomme abricot

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.

Menus des Moyens

Semaine du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 2025

LUNDI 7 AVRIL

MARDI 8 AVRIL

MERCREDI 9 AVRIL

JEUDI 10 AVRIL

VENDREDI 11 AVRIL

DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

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 🏠.

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 🏠.

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

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

Saint Paulin

Emmental

Saint Morêt

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO pruneaux
IGP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Madeleine

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Purée de pomme

Purée de pomme

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 14 avril au vendredi 18 avril 2025

LUNDI 14 AVRIL

MARDI 15 AVRIL

MERCREDI 16 AVRIL

JEUDI 17 AVRIL

VENDREDI 18 AVRIL

DÉJEUNERS

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de dinde sauce provençale 🏠.

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 sauce crème 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de cabillaud sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

Edam

Bûchette de laits mélangés

Mimolette

Samos

Camembert BIO

Purée de pomme poire

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain d'épices

Pain et miel

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 abricot

Purée de pomme pruneaux

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 21 avril au vendredi 25 avril 2025

LUNDI 21 AVRIL

Lundi de Pâques

MARDI 22 AVRIL

MERCREDI 23 AVRIL

JEUDI 24 AVRIL

VENDREDI 25 AVRIL

DÉJEUNERS

FÉRIÉ

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

Gouda

Vache qui rit BIO

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Purée de pomme coing

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Pain et crème de marrons

Pain et beurre

Petits beurre

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petits suisse nature

Purée de pomme coing

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme banane

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 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 1 MAI	VENDREDI 2 MAI
 REPAS DE PÂQUES 			Fête du travail 	
DÉJEUNERS				
Gigot d'agneau rôti au jus de   Origine UE	Sauté de veau sauce forestière  Origine France, Label Rouge	Filet de poisson frais sauce crème  100% poisson frais, MSC	FÉRIÉ	
Purée de patate douce  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de carottes BIO  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de courgette  et Purée de pommes de terre BIO 	Purée de navet  et Purée de pomme de terre BIO 	
Fromage en coque rouge	Kiri	Camembert BIO	Edam	
Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire	
GOÛTERS				
Moelleux au chocolat	Pain et confiture d'abricot	Quatre quarts	Pain et beurre	
Yaourt à boire aromatisé	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature	
Fruit de saison	Abricots au sirop léger	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 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI 5 MAI

MARDI 6 MAI

MERCREDI 7 MAI

JEUDI 8 MAI

VENDREDI 9 MAI

Victoire 1945

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de porc sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

FÉRIÉ

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, race à viande

Purée de carottes 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 pommes de terre BIO 🏠.

Cantal AOP

Pont l'Evêque AOP

Samos

Gouda

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Pain et gelée de groseille

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aromatisé

Purée de pomme poire

Purée de pomme coing

Purée de pomme pruneaux

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 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI 12 MAI

MARDI 13 MAI

MERCREDI 14 MAI

JEUDI 15 MAI

VENDREDI 16 MAI

DÉJEUNERS

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de colin sauce aurore 🏠.

Origine France, Race à viande

Origine France, Label rouge

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

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Carré BIO

Saint Paulin

Emmental

Six de Savoie

Camembert BIO

Purée de pomme BIO

Purée de pomme

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Cake au chocolat

Pain et miel

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme poire

Purée de pomme

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

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 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI 19 MAI

MARDI 20 MAI

MERCREDI 21 MAI

JEUDI 22 MAI

VENDREDI 23 MAI

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce curry 🏠.

Omelette nature 🏠.

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

Gouda

Pont l'Evêque AOP

Brie BIO

Cantal AOP

Saint Brictet

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Galette pur beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petits suisse nature

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Purée de pomme poire

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

LÉGENDE :

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

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 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
DÉJEUNERS				
Filet de merlu sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de veau à la crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc sauce forestière 🏠. Origine France, Label Rouge	FÉRIÉ	Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge
Purée de brocolis 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC		Purée de haricots beurre 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Saint Paulin	Kiri	Coulommiers		Emmental
Compote pomme BIO banane RUP 🏠.	Purée de pomme abricot	Purée de pomme		Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture d'abricot	Quatre quarts		Pain et gelée de groseille
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature		Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme	Abricots au sirop léger		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 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI 2 JUIN



MARDI 3 JUIN



MERCREDI 4 JUIN

JEUDI 5 JUIN



VENDREDI 6 JUIN



DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Sauté de boeuf sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de saumon sauce persil 🏠.

100% poisson

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Omelette nature 🏠.

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

Purée de haricots verts BIO 🏠 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 🏠.

Vache qui rit BIO

Purée de pomme abricot

Tomme des Pyrénées IGP

Purée de pomme banane BIO

Cantafrais

Fruit de saison

Gouda

Purée de pomme BIO

Carré BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP
🏠.

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Yaourt velouté nature

Purée de pomme

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Petits suisse nature

Purée de pomme poire

Semoule au lait BIO 🏠.

Purée de pomme banane

Pain et confiture de fraise

Yaourt aromatisé

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

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 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI 9 JUIN

MARDI 10 JUIN

MERCREDI 11 JUIN

JEUDI 12 JUIN

VENDREDI 13 JUIN

Pentecôte

DÉJEUNERS

FÉRIÉ

Filet de poulet roti au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race a viande

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson frais sauce citron 🏠.

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

Camembert BIO

Kiri

Six de Savoie

Cantal AOP

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sure ajouté

GOÛTERS

Petits beurre

Pain et miel

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme banane

Purée de pomme

Purée de pomme coing

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 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI 16 JUIN

MARDI 17 JUIN

MERCREDI 18 JUIN

JEUDI 19 JUIN

VENDREDI 20 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de colin sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Omelette nature 🏠.

Rôti de veau au paprika 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France

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

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

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

Purée de carottes 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

Purée de pomme abricot

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

sans sucre ajouté

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de groseille

Pain et beurre

Sablé

Pain et confiture d'abricot

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Petits suisse 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.

Menus des Moyens

Semaine du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI 23 JUIN

MARDI 24 JUIN

MERCREDI 25 JUIN

JEUDI 26 JUIN

VENDREDI 27 JUIN

DÉJEUNERS

Sauté de dinde à la provençale 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Rôti de porc à la coriandre 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de lieu noir huile au curry 🏠.

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

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

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée de pomme banane BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et chocolat noir

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

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme coing

Purée de pomme poire

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

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.