

Menus des Moyens

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

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 cabillaud sauce persil 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Emmental

Cantal AOP

Coulommiers

Six de Savoie

Camembert BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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

Purée de pomme

Purée de pomme banane

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
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 Moyens

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				
<p>Filet de merlu à l'huile d'olive et citron </p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Rôti de dinde sauce crème </p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Omelette nature </p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge</p>	<p>Gigot d'agneau au jus de thym </p> <p>Origine France</p>
			<p>Filet de poisson au jus </p> <p>100% poisson, MSC</p>	
<p>Purée de potimarron 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 haricots beurre  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de betteraves BIO  et Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Purée de courgettes  et Purée de pommes de terre BIO </p>
<p>Brie BIO</p>	<p>Gouda</p>	<p>Carré BIO</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Petit moulé</p>
<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE)  sans sucre ajouté</p>	<p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>
GOÛTERS				
<p>P'tit moelleux nature</p>	<p>Sablé</p>	<p>Pain et beurre</p>	<p>Pain et chocolat noir</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p>
<p>Petits suisse nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>
<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Purée de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme poire</p>	<p>Purée de pomme poire</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 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 Moyens

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

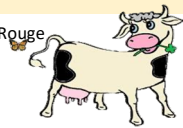
SEMAINE DU GOUT : Je découvre les régions Françaises !

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, Race à viande



Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande



100% poisson, MSC

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

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

Cantal AOP

Camembert BIO

Vache qui rit

Carré BIO

Coulommiers

Purée de pomme

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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

Purée de pomme BIO

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

Purée de pomme coing

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 Moyens

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				
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 Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgette 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée carotte BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Saint Nectaire AOP	Emmental	Saint Morêt	Saint Paulin	Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	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
Purée de pomme poire	Purée de pomme	Abricot au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme abricot
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 Moyens

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				
<p>Rôti de porc sauce paprika 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de poisson frais sauce crème 🏠.</p> <p>100% poisson frais</p>	<p>Egrené de bœuf au jus 🏠.</p> <p>Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG</p>	<p>Rôti de veau sauce basilic 🏠.</p> <p>origine France, Label Rouge</p>	FERIÉ
<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>				
<p>Purée de haricots beurre 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de brocolis BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de courgettes 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de céleri BIO 🏠. et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	
<p>Mimolette</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Edam</p>	<p>Samos</p>	
<p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté</p>	<p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	
GOÛTERS				
<p>Sablé</p>	<p>Quatre quarts</p>	<p>Pain et crème de marrons</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p>	
<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Petits suisse nature</p>	<p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Yaourt nature</p>	
<p>Purée de pomme banane</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme</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 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 Moyens

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

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

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

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

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

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

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

Camembert BIO

Carré BIO

Cantal AOP

Gouda

Saint Bricet

Pêche au sirop léger

Purée de pomme poire BIO

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

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Purée de pomme coing

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 Moyens

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	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
	Purée de carottes BIO 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de navets 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠.et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
	Kiri	Pont l'Evêque AOP	Brie BIO	Edam
	Purée de pomme abricot	Purée de pomme poire BIO	Compote de pomme (BIO ou HVE) 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
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	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	
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 Moyens

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

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Jambon blanc

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Filet de poulet rôti sauce basquaise 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poisson frais sauce beurre blanc



100% poisson frais

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Race à viande

Omelette nature 🏠.

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

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

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

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

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

Brique Bleue

Mimolette

Saint Môret

Cantal AOP

Carré BIO

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme

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

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
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 Moyens

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

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 brocolis BIO 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠.et

Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes 🏠.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 🏠.

Saint-Nectaire AOP

Saint Paulin

Emmental

Samos

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme coing

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

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 Moyens

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

Filet de poisson frais sauce provençale



100% poisson frais

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP



Origine France, Label rouge

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

Purée carotte BIO et
Purée de pommes de terre BIO

Purée de potimarron 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 courgettes BIO et
Purée de pommes de terre BIO

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Bûchette laits mélangés

Saint Bricet

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme BIO

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

Purée de pomme abricot

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

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
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 Moyens

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				
<p>Filet de poulet 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 au jus de thym 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, race à viande</p>	<p>Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>
<p>Purée de courgettes 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de navet 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Purée carotte BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	<p>Purée de carottes BIO 🏠.et</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p>	
<p>Emmental</p>	<p>Kiri</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>
<p>Purée de pomme</p>	<p>Purée de pomme BIO</p>	<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Compote de pomme (BIO ou HVE) poire (BIO ou HVE) 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>
GOÛTERS				
<p>Galette pur beurre</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p>	<p>Cake au chocolat maison</p>	<p>Pain et beurre</p>	<p>Pain et gelée de framboise</p>
<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Petits suisse nature</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p>
<p>Purée de pomme banane</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme</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 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 Moyens

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				
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠 Origine France, Label Rouge	Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠 Origine France, Label Rouge	. 🌲 🍷 REPAS DE NOËL 🍷 🌲 .	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠 100% poisson, MSC
Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Omelette nature 🏠 Purée de haricots beurre 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Purée de céleri BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠	Jus de pomme Rôti de boeuf sauce pain d'épices 🏠 Origine France, Race à viande	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠
Tomme des Pyrénées IGP Purée de pomme banane BIO	Carré BIO Compote pomme (BIO ou HVE) pruneaux IGP 🏠 Sans sucre ajouté	Cantafrais Purée de pomme coing	Purée de patate douce 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠 Babybel Fruit de saison	Gouda Purée de pomme BIO
GOÛTERS				
Madeleine	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise	Moelleux au chocolat	Pain et gelée de groseille
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt à boire aromatisé 🌲	Yaourt nature
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Abricot au sirop léger	Purée de pomme abricot	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 Moyens

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

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

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 🏠.

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

Emmental

Cantal AOP

Six de Savoie

Camembert BIO

Purée de pomme banane BIO

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

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
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.