

Menus des grands

Semaine du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI 1 AVRIL

LUNDI DE PÂQUES

MARDI 2 AVRIL

MERCREDI 3 AVRIL

JEUDI 4 AVRIL

REPAS DE PÂQUES

VENDREDI 5 AVRIL

DÉJEUNERS

Velouté de légumes brique

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠.

Vache qui rit

Fruit de saison

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

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Camembert BIO

Fruit de saison

Tomates cerise

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine UE

Gratin de patate douce et pomme de terre BIO 🏠.

Bûchette de laits mélangés

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

Taboulé BIO 🏠.

Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Julienne de légumes BIO 🏠.

Edam

Fruit de saison

GOÛTERS

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme poire

P'tit moelleux nature

Petit suisse nature

Pêche au sirop léger

Moelleux au chocolat

Yaourt à boire aromatisé

Fruit de saison

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

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 grands

Semaine du lundi 8 avril au 12 avril 2024

LUNDI 8 AVRIL



MARDI 9 AVRIL



MERCREDI 10 AVRIL

JEUDI 11 AVRIL



VENDREDI 12 AVRIL



DÉJEUNERS

Salade coleslaw BIO 🏠.

Céleri BIO râpé au fromage blanc 🏠.

Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Salade de pâtes à l'italienne 🏠.

Sauté de veau au jus de romarin 🏠.

Rôti de porc sauce forestière 🏠.

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de cabillaud sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.

Quinoa HVE et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et épinards 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 .et Carottes BIO à la crème 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Saint Morêt

Carré BIO

Emmental

Purée pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Cake nature 🏠.

Pain et chocolat noir

Yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

Ananas au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

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 grands

Semaine du lundi 15 avril au 29 avril 2024

LUNDI 15 AVRIL

MARDI 16 AVRIL

MERCREDI 17 AVRIL

JEUDI 18 AVRIL

VENDREDI 19 AVRIL

DÉJEUNERS

Macédoine de légumes BIO à la vinaigrette 

Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 

Dés de concombre à la vinaigrette 

Taboulé BIO 

Julienne de tomates à la vinaigrette 

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 colin sauce aurore 

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

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

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 

100% poisson, MSC

Pâtes BIO fusillis et haricots beurre persillés 

Semoule BIO et Brocolis 

sans viande : purée de pommes de terre BIO 

Riz BIO pilaf  et Carottes BIO et petits pois BIO 

Pomme de terre BIO persillées  et Navets BIO à la tomate 

Bûchette de laits mélangés

Edam

Mimolette

Samos

Camembert BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO pruneaux IGP 

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain d'épices

Pain et miel

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaour nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme ananas

Purée de pomme abricot

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

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 avril au 26 avril 2023

LUNDI 22 AVRIL

MARDI 23 AVRIL

MERCREDI 24 AVRIL

JEUDI 25 AVRIL

VENDREDI 26 AVRIL

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées citronnette 🏠.

Salade de pomme de terre BIO à la crème ciboulette 🏠.

Radis en rondelles au fromage blanc 🏠.

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Avocat nature

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde à la provençale 🏠.

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Dégraissé découenné
Origine France, Label Rouge

Origine UE

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Polenta crémeuse 🏠. et épinards 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Jardinière de légumes BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et courgettes 🏠.

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

Riz BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et crème de marrons

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Galette nature

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

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 grands

Semaine du lundi 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL

MARDI 30 AVRIL

MERCREDI 1 MAI

JEUDI 2 MAI

VENDREDI 3 MAI

Fête du travail

DÉJEUNERS

Dés de concombre à la crème 🏠.

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

Salade coleslaw BIO 🏠.

Salade de pâtes BIO et emmental à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Sauté de veau sauce forestière 🏠.

Filet de lieu noir sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

FERIÉ

Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠.

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Purée de navet et de pomme de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et Haricots verts 🏠.

Mimolette

Kiri

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quatre quarts

Pain et confiture de fraise

Petit Beurre

Pain et chocolat noir

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Pêche 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 grands

Semaine du lundi 6 mai au 10 mai 2024

LUNDI 6 MAI

MARDI 7 MAI

MERCREDI 8 MAI

JEUDI 9 MAI

VENREDI 10 MAI

Victoire 1945

ASCENSION

DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

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

Rôti de porc au jus de romarin 🏠.

Filet de merlu sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

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

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Cantal AOP

Pont l'Evêque AOP

Brique Bleue

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madelons aux œufs frais

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Petits suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

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 grands

Semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI

MARDI 14 MAI

MERCREDI 15 MAI

JEUDI 16 MAI

VENDREDI 17 MAI

DÉJEUNERS

Macédoine BIO à la vinaigrette 🏠.

Salade de pomme de terre BIO persillées 🏠.

Radis en rondelles au fromage blanc 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Dés de concombre à la crème 🏠.

Sauté de porc au curry 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de colin sauce aurore 🏠.

Origine France, Label rouge

Origine France, Label rouge

Origine France, Race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et carottes BIO au jus 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. Et Epinards 🏠.

Riz BIO pilaf et Haricots rouges 🏠.

Gratin de brocolis et pomme de terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Fenouil à la tomate 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Carré BIO

Emmental

Six de Savoie

Camembert BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain d'épices

Pain et miel

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Abricot 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 grands

Semaine du lundi 20 mai au 24 mai 2024

LUNDI 20 MAI

MARDI 21 MAI

MERCREDI 22 MAI

JEUDI 23 MAI

VENREDI 24 MAI

PENTECOTE

DÉJEUNERS

FERIE

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

Segment de melons

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Avocat nature

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Omelette nature 🏠.

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France, Label rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Haricots verts 🏠.

Pont l'Évêque AOP

Vache qui rit BIO

Cantal AOP

Saint Bricet

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Pain et beurre

Madeleine

Pain et chocolat noir

Pain et confiture d'abricot

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme coing

Fruit de saison

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

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 27 mai au 31 mai 2024

LUNDI 27 MAI

MARDI 28 MAI

MERCREDI 29 MAI

JEUDI 30 MAI

VENDREDI 31 MAI

DÉJEUNERS

Céleri BIO râpé remoulade 🏠.

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.

Radis en rondelle à la vinaigrette 🏠.

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

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

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

Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠.

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. et Chou fleur persillé 🏠.

Gratin de courgettes et pomme de terre BIO 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠. et Haricots beurre persillés 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Kiri

Coulommiers

Camembert BIO

Emmental

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain et beurre

Cake chocolat 🏠.

P'tit moelleux nature

Pain et gelée de framboise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Ananas au sirop léger

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

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 grands

Semaine du lundi 3 juin au 7 juin 2024

LUNDI 3 JUIN



MARDI 4 JUIN



MERCREDI 5 JUIN

JEUDI 6 JUIN



VENDREDI 7 JUIN



DÉJEUNERS

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Salade carnaval BIO 🏠.

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Salade de riz BIO à la niçoise 🏠.

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce persil 🏠.

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 🏠.

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. Et haricots verts 🏠.

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

Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées et
Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Saint Nectaire AOP

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quartre quarts

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Pain et gelée de groseille

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Semoule au lait BIO 🏠.

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

Cocktail de fruits au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme

LÉGENDE :

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

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 10 juin au 14 juin 2024

LUNDI 10 JUIN

MARDI 11 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

JEUDI 13 JUIN

VENREDI 14 JUIN

DÉJEUNERS

Chou fleur BIO à la vinaigrette 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Cubes de melon

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

Dés de concombre à la crème 🏠.

Type Charentais

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de cabillaud sauce citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label rouge

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

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots
beurre persillés 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées et
Epinards à la béchamel 🏠.

sans viande : purée de pomme de terre BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. et Brocolis 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Fenouil à la tomate 🏠.

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Six de Savoie

Carré BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Petit beurre

Pain d'épices

Pain et miel

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 fraise

Poire au sirop léger

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

LÉGENDE :

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

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 17 juin au 21 juin 2024

LUNDI 17 JUIN

MARDI 18 JUIN

MERCREDI 19 JUIN

JEUDI 20 JUIN

VENDREDI 21 JUIN

DÉJEUNERS

Cubes de melon

Type Charentais

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

Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.

Haricots verts à la tomate à la vinaigrette 🏠.

Avocat nature

Filet de colin 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 au jus de thym 🏠.

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de carottes BIO 🏠 et Purée Saint Germain 🏠.

Semoule BIO et Courgettes à la provençale 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots verts persillés 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Navets BIO à la tomate 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠.

Gouda

Mimolette

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Ananas au sirop léger

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et gelée de groseilles

Quartres quarts

Pain et confiture de fraise

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

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 grands

Semaine du lundi 24 juin au 28 juin 2024

LUNDI 24 JUIN

MARDI 25 JUIN

MERCREDI 26 JUIN

JEUDI 27 JUIN

VENDREDI 28 JUIN

Italie

France

États-Unis

Grèce

Inde

PARIS 2024

DÉJEUNERS

Cubes de pastèque

Macédoine de légumes à la vinaigrette

Cube de melon

Taboulé BIO

Julienne de tomates à la vinaigrette

PLAT COMPLET

Risotto au poulet et petits pois

Blanquette de veau

Rôti de porc au caramel

Moussaka au bœuf

Filet de lieu noir au curry

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

100% poisson frais, MSC

sans viande : riz BIO pilaf

Blé BIO pilaf et carottes BIO

Mac and cheese

sans viande : purée d'épinards et de pomme de terre BIO

Dhal de lentilles

Cantal AOP

Vache qui rit

Camembert BIO

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Pain et beurre

Cake nature

P'tit moelleux nature

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Cocktail de fruits au sirop léger

Purée de pomme coing

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.