

# Menus des grands

Semaine du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI 1 JUILLET



MARDI 2 JUILLET

❄️ REPAS FROID ❄️

MERCREDI 3 JUILLET

JEUDI 4 JUILLET



VENDREDI 5 JUILLET



## DÉJEUNERS

Soupe froide de concombre 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Houmous de pois chiches 🏠.

Cubes de melon

Betteraves BIO et maïs à la vinaigrette

Rôti de dinde au jus de thym 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Filet de colin sauce tomate basilic 🏠.

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

Œufs durs

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

Taboulé BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Epinards au jus 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 Et Céleri BIO à la tomate 🏠.

Blé pilaf BIO 🏠 et Ratatouille BIO 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Carré BIO

Cantafrais

Gouda

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Fruit de saison

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Sablé

Pain et chocolat noir

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme poire

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  
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 juillet au vendredi 12 juillet 2024

LUNDI 8 JUILLET

MARDI 9 JUILLET

MERCREDI 10 JUILLET

JEUDI 11 JUILLET

VENREDI 12 JUILLET

## DÉJEUNERS

Salade de lentilles BIO 🏠.

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 cabillaud 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

Riz BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO au jus 🏠.

Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 🏠.

sans viande : Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Haricots verts BIO 🏠. Pâtes BIO coquillettes 🏠 Aubergines à la provençale 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

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 poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Cake au chocolat 🏠.

Pain et confiture de fraise

Pain et gelée de framboise

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

Abricots 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 juillet au vendredi 19 juillet 2024

LUNDI 15 JUILLET	MARDI 16 JUILLET	MERCREDI 17 JUILLET	JEUDI 18 JUILLET	VENDREDI 19 JUILLET
<b>* REPAS FROID *</b>				
<b>DÉJEUNERS</b>				
Segments de pomelos	Salade de pâtes BIO, concombre et maïs vinaigrette 🏠.	Cubes de melon	Cœur de palmier émincé et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de merlu sauce crème et citron 🏠.	Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.	Œufs durs	Jambon blanc	Gigot d'agneau 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	
Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et navets à la tomates 🏠.	Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Petits pois et Carottes BIO au jus 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Purée du soleil aux pommes de terre BIO 🏠.	Blé BIO pilaf 🏠 et courgettes BIO à la provençale 🏠.
Gouda	Saint Paulin	Carré BIO	Brie BIO	Petit moulé
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme HVE pruneaux IGP 🏠.	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO
		sans sucre ajouté		
<b>GOÛTERS</b>				
Pain d'épices	Pain et gelée de groseille	Pain et beurre	Galette nature	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	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  
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 juillet au vendredi 26 juillet 2024

LUNDI 22 JUILLET

MARDI 23 JUILLET

MERCREDI 24 JUILLET

JEUDI 25 JUILLET

VENDREDI 26 JUILLET

## DÉJEUNERS

Julienne de tomates et maïs à la vinaigrette 🏠.

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

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 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Rôti de porc au caramel 🏠.

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pommes de terre vapeur BIO persillées 🏠. Et chou fleur persillé 🏠.

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠.

Semoule BIO 🏠 et Aubergines à la provençale 🏠.

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

barquette de jus supplémentaire

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Nectaire AOP

Camembert BIO

Edam

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Sablé

Pain et confiture d'abricot

Quatre Quarts

Pain et beurre

Pain et miel

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Purée de pomme coing

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 grands

Semaine du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2024

LUNDI 29 JUILLET

MARDI 30 JUILLET

MERCREDI 31 JUILLET

JEUDI 1 AOÛT

VENDREDI 2 AOÛT

❄️ REPAS FROID ❄️

## DÉJEUNERS

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Cubes de pastèque

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

Cubes de melon

Salade Mexicaine 🏠.

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet au miel 🏠.

Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.

Sauté de bœuf au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

Œufs durs

Pâtes BIO coquillettes et Courgettes jaunes 🏠.

Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠.

Quinoa HVE et ratatouille BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et petits pois au jus 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et Haricots verts BIO 🏠.

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Saint Morêt

Saint Paulin

Emmental

Purée de pomme fraise cassis BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et gelée de groseille

Galette nature

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

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 grands

Semaine du lundi 5 août au vendredi 9 août 2024

LUNDI 5 AOÛT

MARDI 6 AOÛT

MERCREDI 7 AOÛT

JEUDI 8 AOÛT

VENDREDI 9 AOÛT

## DÉJEUNERS

Salade de quinoa HVE 🏠.

Soupe froide de concombre 🏠.

Dés de betteraves BIO à la crème

Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.

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 merlu sauce crème de ciboulette 🏠.

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, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Haricots beurre à tomate 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et purée du soleil 🏠.

sans viande : Purée de ratatouille BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

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

Quatre Quarts

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

Poire au sirop léger

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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
Semaine du lundi 12 août au vendredi 16 août 2024				
LUNDI 12 AOÛT	MARDI 13 AOÛT	MERCREDI 14 AOÛT	JEUDI 15 AOÛT	VENDREDI 16 AOÛT
			ASSOMPTION	
<b>DÉJEUNERS</b>				
<p>Salade du chef 🏠</p> <p>Filet de lieu noir sauce basquaise 🏠 100% poisson frais, MSC</p> <p>Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. Et céleri à la tomate 🏠.</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠.</p> <p>Rôti de dinde au miel 🏠. Origine France, Label Rouge</p> <p>Riz BIO pilaf 🏠 et Petits BIO et Carottes BIO au jus 🏠.</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cubes de pastèque</p> <p>Omelette nature 🏠.</p> <p>Pâtes BIO coquillettes et Aubergines à la provençale 🏠</p> <p>Carré BIO</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>FERIE</p>	<p>Avocat nature</p> <p>Gigot d'agneau au jus de thym 🏠. Origine UE</p> <p>Polenta crémeuse 🏠 et Courgettes BIO persillées 🏠.</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pomme HVE poire HVE 🏠. sans sucre ajouté</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Petit beurre</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme banane</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain et gelée de framboise</p> <p>Yaour nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>LÉGENDE :</b></p> <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 19 août au vendredi 23 août 2024

LUNDI 19 AOÛT

MARDI 20 AOÛT

MERCREDI 21 AOÛT

JEUDI 22 AOÛT

VENDREDI 23 AOÛT

## DÉJEUNERS

Segment de pomelos

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

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

Coleslaw BIO 🏠.

Salade de pâtes BIO et concombre à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet au jus 🏠.

Sauté de veau au curry 🏠.

Rôti de porc au romarin 🏠.

Rôti de bœuf sauce forestière 🏠.

Filet de colin sauce beurre blanc citron 🏠.

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

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

Pâtes BIO fusillis 🏠. Et courgettes 🏠.

Semoule BIO et Ratatouille BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et haricots beurre persillés 🏠.

Gratin de brocolis BIO et pomme de terre BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Pont l'Evêque AOP

Kiri

Saint Paulin

Camembert BIO

Edam

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO abricot 🏠.

Fruit de saison

avec abricot au sirop léger

## GOÛTERS

Sablé

Pain et confiture d'abricot

Cake nature 🏠.

Pain et beurre

Pain et gelée de framboise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

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 26 août au vendredi 30 août 2024

LUNDI 26 AOÛT

MARDI 27 AOÛT

MERCREDI 28 AOÛT

JEUDI 29 AOÛT

VENDREDI 30 AOÛT

## DÉJEUNERS

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 

Julienne de tomates à la vinaigrette 

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Cubes de melon

Salade de blé BIO, concombre, tomate et maïs 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 frais, MSC

Origine France, Race à viande

Omelette nature 

Riz BIO pilaf  et petits pois 

Pâtes BIO coquillettes et brocolis 

Semoule BIO et Courgettes BIO 

Pomme de terre vapeur BIO persillées  et Chou fleur BIO persillé 

barquette de sauce supplémentaire

Coulommiers

Brique Bleue

Saint Môret

Cantal AOP

Mimolette

Purée de pomme abricot

Compote de pomme BIO banane RUP 

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Galette nature

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Madeleine

Pain et gelée de groseille

Petits suiss nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

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 grands

Semaine du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI 2 SEPTEMBRE

MARDI 3 SEPTEMBRE

MERCREDI 4 SEPTEMBRE

JEUDI 5 SEPTEMBRE

VENDREDI 6 SEPTEMBRE

## DÉJEUNERS

Dés de betteraves BIO à la vinaigrette

Taboulé BIO 🏠.

Dés de concombre à la crème 🏠.

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

Salade du chef 🏠.

Sauté de porc au curry 🏠.

Sauté de dinde 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

Riz BIO pilaf 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur 🏠. Et Brocolis BIO 🏠.

Pâtes fusillis BIO et haricots verts 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠 et Ratatouille BIO 🏠.

Carré BIO

Saint Paulin

Bûchette aux laits mélangés

Samos

Emmental

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Sablé

Quatre Quarts

Pain et crème de marron

Pain et beurre

Pain et gelée de framboise

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yarout nature

Fromage blanc nature

Pêche au sirop léger

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  
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 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI 9 SEPTEMBRE

MARDI 10 SEPTEMBRE

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

JEUDI 12 SEPTEMBRE

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

## DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.

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 frais, MSC

Origine France, Label rouge

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine UE

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Gratin de courgettes BIO 🏠. Et pomme de terre BIO 🏠.

Semoule BIO 🏠 et Epinards au jus 🏠.

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

Riz BIO pilaf et Haricots rouges au jus 🏠.

Mimolette

Cantal AOP

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Saint Bricet

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Purée de pomme poire

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

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

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  
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 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI 16 SEPTEMBRE

MARDI 17 SEPTEMBRE

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

JEUDI 19 SEPTEMBRE

VENDEDI 20 SEPTEMBRE

## DÉJEUNERS

Coleslaw BIO 🏠.

Macédoine à la vinaigrette 🏠.

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

Segments de pomelos

Taboulé BIO 🏠.

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

Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 🏠.

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

Polente crémeuse 🏠 et Brocolis BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Haricots verts BIO 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur 🏠. Et Chou fleur BIO béchamel 🏠.

Saint Paulin

Kiri

Saint Nectaire AOP

Coulommiers

Emmental

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

## GOÛTERS

Palet pur beurre

Pain et gelée de groseille

Cake nature 🏠.

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Frommage blanc nature

Petit Suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Poire 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  
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 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI 23 SEPTEMBRE

MARDI 24 SEPTEMBRE

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

JEUDI 26 SEPTEMBRE

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

## DÉJEUNERS

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 🏠.

Cœurs de palmier et maïs à la vinaigrette

Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Chou rouge et chou blanc râpés à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de lieu noir 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 🏠.

Semoule BIO et épinards 🏠.

Purée Saint Germain 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO fusillis 🏠 et courgettes BIO 🏠.

Riz BIO aux champignons 🏠.

Barquette de sauce supplémentaire

Tomme des Pyrénées IGP

Edam

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

Sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Sablé

Pain et chocolat noir

Petits suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté 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.