


## Menus des Moyens

Semaine du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
LUNDI DE PÂQUES			 REPAS DE PÂQUES	
<b>DÉJEUNERS</b>				
	Sauté de bœuf au jus 🏠 Origine France, Race à viande	Filet de poulet au jus 🏠 Origine France, Label Rouge	Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠 Origine UE	Filet de lieu noir sauce aurore 🏠 100% poisson frais, MSC
	Purée de navet 🏠 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 de julienne de légumes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠
	Vache qui rit	Camembert BIO	Bûchette de laits mélangés	Edam
	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Compote de pomme BIO 🏠 sans sucre ajouté	Purée de pomme poire BIO
<b>GOÛTERS</b>				
	Pain et beurre	P'tit moelleux nature	Moelleux au chocolat	Pain et confiture de fraise
	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt à boire aromatisé	Yaourt nature
	Purée de pomme poire	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux
<b>LÉGENDE :</b>				
<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</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 8 avril au 12 avril 2024

LUNDI 8 AVRIL

MARDI 9 AVRIL

MERCREDI 10 AVRIL

JEUDI 11 AVRIL

VENDREDI 12 AVRIL

### DÉJEUNERS

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 🏠.

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

Pont l'Evêque AOP

Saint Morêt

Carré BIO

Emmental

Purée de pomme

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme

Purée de pomme

Purée de pomme banane

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 15 avril au 29 avril 2024

LUNDI 15 AVRIL

MARDI 16 AVRIL

MERCREDI 17 AVRIL

JEUDI 18 AVRIL

VENDREDI 19 AVRIL

### DÉJEUNERS

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Origine France, Label Rouge

Sauté de dinde au romarin 🏠.

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 olives 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Purée de haricots beurre 🏠 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 🏠.

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

Bûchette de laits mélangés

Edam

Mimolette

Samos

Camembert BIO

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

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 Moyens

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

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

100% poisson, MSC

Rôti de dinde à la provençale 🏠.

Origine France, Label rouge

Omelette nature 🏠.

Jambon blanc

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine UE

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

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

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

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Purée de pomme

Purée de pomme coing

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

Purée de pomme banane

Purée de pomme abricot

Purée de pomme pruneaux

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

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 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI	
		Fête du travail			
<b>DÉJEUNERS</b>					
<p><b>Filet de poulet rôti sauce coriandre</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p><b>Rôti de bœuf au jus</b> 🏠.</p> <p>Origine France, race à viande</p>	<b>FERIÉ</b>	<p><b>Sauté de veau sauce forestière</b> 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p><b>Filet de lieu noir sauce crème</b> 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p>	
<p><b>Purée de julienne de légumes BIO</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠.</p>	<p><b>Purée de carottes BIO</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠.</p>		<p><b>Purée de navets</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠.</p>	<p><b>Purée de haricos verts</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠.</p>	
<p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Purée de pomme BIO</b></p>	<p><b>Kiri</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>Camembert BIO</b></p> <p><b>Compote de pomme BIO poire BIO</b> 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>	<p><b>Edam</b></p> <p><b>Purée de pomme poire</b></p>	
<b>GOÛTERS</b>					
<p><b>Quartre quarts</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Purée de pomme poire</b></p>	<p><b>Pain et confiture de fraise</b></p> <p><b>Fromage blanc nature</b></p> <p><b>Purée de pomme pruneaux</b></p>		<p><b>Petit Beurre</b></p> <p><b>Yaourt velouté nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Pain et chocolat noir</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits mixés</b></p> <p><b>Pêche au sirop léger</b></p>	
<b>LÉGENDE :</b>					
<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</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 6 mai au 10 mai 2024

LUNDI 6 MAI

MARDI 7 MAI

MERCREDI 8 MAI

JEUDI 9 MAI

VENDREDI 10 MAI

Victoire 1945

ASCENSION

### DÉJEUNERS

Rôti de porc au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Cantal AOP

Purée de pomme banane BIO

Filet de merlu sauce persil 🏠.

100% poisson, MSC

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

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, race à viande

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

Brique Bleue

Fruit de saison

### GOÛTERS

Madelons aux œufs frais

Petits suisse nature

Fruit de saison

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Purée de pomme coing

Pain et confiture d'abricot

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 Moyens

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

Sauté de porc au curry 🏠.

Origine France, Label rouge

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label rouge

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Origine France, Race à viande

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

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

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

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

Saint Paulin

Carré BIO

Emmental

Six de Savoie

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme

Purée de pomme BIO

Purée de pomme banane BIO

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

Purée de pomme poire

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 Moyens

Semaine du lundi 20 mai au 24 mai 2024

LUNDI 20 MAI

MARDI 21 MAI

MERCREDI 22 MAI

JEUDI 23 MAI

VENDREDI 24 MAI

PENTECOTE

### DÉJEUNERS

FERIE

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Omelette nature 🏠.

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.

100% poisson frais, MSC

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France

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

Pont l'Evêque AOP

Vache qui rit BIO

Cantal AOP

Saint Bricet

Purée de pomme pruneaux

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

Purée de pomme poire

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 Moyens

Semaine du lundi 27 mai au 31 mai 2024

LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
<b>DÉJEUNERS</b>				
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		
Purée de brocolis 🏠 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 de courgettes 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots beurre 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Saint Paulin	Kiri	Coulommiers	Camembert BIO	Emmental
Purée de pomme BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.	Purée de pomme BIO
			sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
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
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme poire
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : 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 3 juin au 7 juin 2024

LUNDI 3 JUIN

MARDI 4 JUIN

MERCREDI 5 JUIN

JEUDI 6 JUIN

VENDREDI 7 JUIN

### DÉJEUNERS

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 🏠.

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

Purée de haricots verts 🏠 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 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Saint Nectaire AOP

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Purée de pomme poire BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Quatre quarts

Pain et beurre

Pain et confiture d'abricot

Semoule au lait BIO 🏠.

Pain et gelée de groseille

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Purée de pomme

Fruit de saison

Purée de pomme

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 10 juin au 14 juin 2024

LUNDI 10 JUIN

MARDI 11 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

JEUDI 13 JUIN

VENDREDI 14 JUIN

### 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%  
nur bœuf - 15% MG

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de cabillaud sauce citron 🏠.

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

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

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Six de Savoie

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme coing

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sure 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

Poire au sirop léger

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

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 17 juin au 21 juin 2024

LUNDI 17 JUIN

MARDI 18 JUIN

MERCREDI 19 JUIN

JEUDI 20 JUIN

VENDREDI 21 JUIN

### DÉJEUNERS

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

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

Gouda

Purée de pomme coing

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

Mimolette

Fruit de saison

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

Carré BIO

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

Filet de poisson au jus 🏠.  
100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Brie BIO

Purée de pomme

Purée de jardinière de légumes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Petit moulé

Purée de pomme BIO

### GOÛTERS

Madeleine

Petit suisse nature

Purée de pomme poire

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Purée de pomme

Pain et gelée de groseilles

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Quartres quarts

Yaourt nature

Purée de pomme poire

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc 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 Moyens

Semaine du lundi 24 juin au 28 juin 2024

LUNDI 24 JUIN

MARDI 25 JUIN

MERCREDI 26 JUIN

JEUDI 27 JUIN

VENDREDI 28 JUIN

### DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Blanquette de veau 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de porc au caramel 🏠.

Origine France, Label Rouge

Rôti de boeuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de lieu noir huile au curry 🏠.

100% poisson frais, 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 haricots verts 🏠 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

Vache qui rit

Camembert BIO

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

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

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.