





















|  <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>                        |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| 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<br>   |  |  |  <b>REPAS DE PÂQUES</b>    |  |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |  |  |  |  |
|  | <p><b>Velouté de légumes brique</b><br/>(lutte anti gaspi)</p> <p><b>Sauté de bœuf au jus</b> 🏠<br/>Origine France, Race à viande</p> <p>Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠.</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Filet de poulet au jus 🏠<br/>Origine France, Label Rouge</p> <p>Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tomates cerise</p>  <p><b>Gigot d'agneau rôti au jus de thym</b> 🏠<br/>Origine UE</p> <p>Gratin de patate douce et pomme de terre BIO 🏠.</p> <p>Bûchette de laits mélangés</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠<br/>sans sucre ajouté</p> | <p>Taboulé BIO 🏠.</p> <p>Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.</p> <p>Pâtes BIO coquillettes et Julienne de légumes BIO 🏠.</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <b>GOÛTERS</b>   |  |  |  |  |
|  | <p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>  | <p>P'tit moelleux nature</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Pêche au sirop léger</p>  | <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>   | <p>Baguette viennoise et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme pruneaux</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>                      |  |  |  |  |

|  <b>Menus des moyens grands</b>   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| Semaine du lundi 8 avril au 12 avril 2024  |   |   |   |  |
| LUNDI 8 AVRIL  | MARDI 9 AVRIL                               | MERCREDI 10 AVRIL                                     | JEUDI 11 AVRIL                          | VENDREDI 12 AVRIL  |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |   |   |   |  |
| 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 🏠.          | Purée de pomme de terre BIO 🏠 .et Carottes BIO à la crème 🏠. |
| barquette de jus supplémentaire  |   |   |   |  |
| Saint Paulin   | Pont l'Evêque AOP                           | Yaourt velouté nature                                 | 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                           |   |   |  |
| <b>GOÛTERS</b>   |   |   |   |  |
| Sablé  | Pain et beurre                              | Pain  | Cake nature 🏠.                          | Pain et chocolat noir  |
| Lait   | Fromage blanc aux fruits                    | Saint Morêt   | Fromage blanc nature                    | Yaourt nature  |
| Fruit de saison  | Fruit de saison                             | Ananas au sirop léger                                 | Fruit de saison                         | Purée de pomme fraise  |
| <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.   |   |   |   |  |

|  <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>                |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| Semaine du lundi 15 avril au 29 avril 2024  |  |  |  |   |
| LUNDI 15 AVRIL  | MARDI 16 AVRIL   | MERCREDI 17 AVRIL  | JEUDI 18 AVRIL   | VENDREDI 19 AVRIL   |
| <b>DÉJEUNERS</b>  |  |  |  |   |
| 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   |
| <b>GOÛTERS</b>  |  |  |  |   |
| 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   |
| <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 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

Baguette viennoise et chocolat noir

Galette nature

Flan gélifié nappé caramel

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.

|  <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>   |  |                     |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|
| 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  |  |                     |  |  |
| <p>Dés de concombre à la crème 🏠.</p> <p>Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠.</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme BIO</p>  | <p>Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Rôti de bœuf au jus 🏠.</p> <p>Origine France, race à viande</p> <p>Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p><b>FERIÉ</b></p> | <p>Salade coleslaw BIO 🏠.</p> <p>Sauté de veau sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Purée de navet et de pomme de terre BIO 🏠.</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p> | <p>Salade de pâtes BIO et emmental à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Filet de lieu noir sauce crème 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Riz BIO pilaf 🏠. Et Haricots verts 🏠.</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> |
| GOÛTERS  |  |                     |  |  |
| <p>Quartre quarts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Pain</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>   |                     | <p>Petit Beurre</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Pain et chocolat noir</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Pêche au sirop léger</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</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 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'Évêque 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

Lait

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.

|  <b>Menus des moyens grands</b>   |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| 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   |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |  |  |  |   |
| <b>Macédoine BIO à la vinaigrette</b> 🏠<br>Origine France, Label rouge<br><b>Filet de poisson au jus</b> 🏠<br>100% poisson, MSC  | <b>Salade de pomme de terre BIO persillées</b> 🏠<br>Origine France, Label rouge<br><b>Purée de pomme de terre BIO</b> 🏠. Et <b>Epinards</b> 🏠. | <b>Radis en rondelles au fromage blanc</b> 🏠.<br>Origine France, Race à viande<br><b>Riz BIO pilaf et Haricots rouges</b> 🏠. | <b>Taboulé BIO</b> 🏠.<br>Origine France, Label Rouge<br><b>Gratin de brocolis et pomme de terre BIO</b> 🏠. | <b>Dés de concombre à la crème</b> 🏠.<br>100% poisson, MSC<br><b>Blé BIO pilaf</b> 🏠 et <b>Purée de carottes BIO</b><br>barquette de sauce supplémentaire<br><b>Camembert BIO</b><br><b>Compote pomme BIO poire BIO</b> 🏠.<br>sans sucre ajouté |
| <b>GOÛTERS</b>   |  |  |  |   |
| <b>Sablé</b><br><b>Crème dessert au chocolat</b><br><b>Purée de pomme pruneaux</b>   | <b>Pain d'épices</b><br><b>Petits suisse nature</b><br><b>Purée de pomme abricot</b>   | <b>Pain et miel</b><br><b>Yaourt aux fruits</b><br><b>Fruit de saison</b>  | <b>Pain</b><br><b>Six de Savoie</b><br><b>Abricot au sirop léger</b>                                       | <b>Pain et beurre</b><br><b>Fromage blanc nature</b><br><b>Fruit de saison</b>  |
| <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 grands   |   |                                   |  |  |
|---|---|-----------------------------------|--|--|
| 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   |   |                                   |  |  |
| <b>DÉJEUNERS</b>  |   |                                   |  |  |
| <b>FERIE</b>  | Salade de riz BIO, tomate et maïs à la vinaigrette 🏠. | Segment de pomes                  | 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 🏠. | Purée de pomme de terre BIO 🏠 et Haricots verts 🏠. |
| Pont l'Evêque 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                        |  |
| <b>GOÛTERS</b>  |   |                                   |  |  |
|   | Pain et beurre  | Madeleine                         | Baguette viennoise 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                                    |
| <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 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  |
| <b>DÉJEUNERS</b>  |   |   |   |  |
| 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  | Fromage blanc nature                    | 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                             |  |
| <b>GOÛTERS</b>  |   |   |   |  |
| Sablé   | Pain                                    | Cake au chocolat 🏠.                                   | P'tit moelleux nature                         | Pain et gelée de framboise                                       |
| Yaourt nature   | Kiri                                    | 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  |
| <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 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 🏠.

Purée de pomme de terre BIO 🏠. 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

Semoule au lait BIO 🏠.

Baguette viennoise et gelée de groseille

Lait

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Crème dessert à la vanille

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

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.

|  <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>   |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| Semaine du lundi 10 juin au 14 juin 2024   |   |   |  |  |
| LUNDI 10 JUIN  | MARDI 11 JUIN   | MERCREDI 12 JUIN  | JEUDI 13 JUIN  | VENDREDI 14 JUIN   |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |   |   |  |  |
| <p>Chou fleur BIO à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Sauté de porc sauce coriandre 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots beurre persillés 🏠.</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>                              | <p>Taboulé BIO 🏠.</p> <p>Sauté de dinde à l'orange 🏠.</p> <p>Origine France, Label rouge</p> <p>Pomme de terre BIO vapeur persillées et Epinards à la béchamel 🏠.</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Cubes de melon</p> <p>Type Charentais</p> <p>Raviolis (lutte anti gaspi)</p> <p>sans viande : purée de pomme de terre BIO 🏠.</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p> | <p>Salade de pomme de terre BIO et tomates à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Rôti de veau aux oignons 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Polenta crémeuse 🏠. et Brocolis 🏠.</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Dés de concombre à la crème 🏠.</p> <p>Filet de cabillaud sauce citron 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Blé BIO pilaf 🏠 et Purée de carottes BIO 🏠.</p> <p>barquette de sauce supplémentaire</p> <p>Carré BIO</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠.</p> <p>sans sure ajouté</p> |
| <b>GOÛTERS</b>   |   |   |  |  |
| <p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme fraise</p>   | <p>Pain d'épices</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Poire au sirop léger</p>  | <p>Pain et miel</p> <p>Yaourt velouté nature</p> <p>Fruit de saison</p>   | <p>Pain</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Purée de pomme ananas</p>  | <p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</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>  |   |   |  |  |

|  <h2 style="text-align: center;">Menus des moyens grands</h2>   |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| Semaine du lundi 17 juin au 21 juin 2024   |   |   |  |  |
| LUNDI 17 JUIN  | MARDI 18 JUIN   | MERCREDI 19 JUIN  | JEUDI 20 JUIN  | VENDREDI 21 JUIN   |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |   |   |  |  |
| <p>Cubes de melon</p> <p>Type Charentais</p>   | <p>Salade de pâtes BIO et tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.</p>            | <p>Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.</p>                          | <p>Haricots verts à la tomate à la vinaigrette 🏠.</p>                          | <p>Avocat nature</p>   |
| <p>Filet de colin sauce basquaise 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p>  | <p>Rôti de dinde sauce forestière 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> | <p>Omelette nature 🏠.</p>   | <p>Jambon blanc</p> <p>Dégraissé découenné<br/>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 carottes BIO 🏠 et Purée Saint Germain 🏠.</p>   | <p>Semoule BIO et Courgettes à la provençale 🏠.</p>                         | <p>Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots verts persillés 🏠.</p> | <p>Pâtes BIO fusillis et Navets BIO à la tomate 🏠.</p>                         | <p>Purée de pomme de terre BIO 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠.</p> |
| <p>Gouda</p>   | <p>Mimolette</p>  | <p>Carré BIO</p>  | <p>Brie BIO</p>  | <p>Petit moulé</p>   |
| <p>Ananas au sirop léger</p>   | <p>Fruit de saison</p>  | <p>Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.<br/>sans sucre ajouté</p>    | <p>Fruit de saison</p>   | <p>Purée de pomme pruneaux</p>                                       |
| <b>GOÛTERS</b>   |   |   |  |  |
| <p>Madeleine</p>   | <p>Pain et beurre</p>   | <p>Baguette viennoise et gelée de groseilles</p>                  | <p>Quartres quarts</p>   | <p>Pain et confiture de fraise</p>                                   |
| <p>Petit suisse nature</p>   | <p>Fromage blanc nature</p>   | <p>Yaourt aromatisé</p>   | <p>Yaourt nature</p>   | <p>Fromage blanc nature</p>  |
| <p>Fruit de saison</p>   | <p>Purée de pomme</p>   | <p>Fruit de saison</p>  | <p>Purée de pomme fraise</p>   | <p>Fruit de saison</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 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   |
| <b>PARIS 2024</b>  |   |   |   |  |
| <b>DÉJEUNERS</b>   |   |   |   |  |
| <p>Cubes de pastèque</p> <p>PLAT COMPLET<br/>Risotto au poulet et petits pois 🏠<br/>Origine France, Label Rouge</p> <p>sans viande : riz BIO pilaf 🏠.</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme fraise cassis BIO</p>                                      | <p>Macédoine de légumes à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau 🏠.<br/>Origine France, Label Rouge</p> <p>Blé BIO pilaf 🏠. et carottes BIO 🏠.<br/>barquette de sauce supplémentaire</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Cube de melon</p> <p>Type Charentais</p> <p>Rôti de porc au caramel 🏠.<br/>Origine France, Label Rouge</p> <p>Filet de poisson au jus 🏠.<br/>100% poisson, MSC</p> <p>Mac and cheese</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Taboulé BIO 🏠.</p> <p>Moussaka au bœuf 🏠.<br/>Origine France, Race à viande</p> <p>sans viande : purée d'épinards et de pomme de terre BIO 🏠.</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.</p> <p>Filet de lieu noir au curry 🏠.<br/>100% poisson frais, MSC</p> <p>Dhal de lentilles 🏠.</p> <p>Pain l'Evêque AOP</p> <p>Compote de pomme BIO 🏠.<br/>sans sucre ajouté</p> |
| <b>GOÛTERS</b>   |   |   |   |  |
| Sablé  | Pain  | Cake nature 🏠.  | P'tit moelleux nature   | Pain et confiture de fraise  |
| Yaourt nature  | Vache qui rit   | Petit suisse aux fruits   | Yaourt velouté nature   | Yaourt nature  |
| Fruit de saison  | Purée de pomme  | Purée de pomme coing  | Purée de pomme poire  | Fruit de saison  |
| <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>                      |   |   |   |  |