

 <b>Menus des myens / grands</b>  				
Semaine du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024				
LUNDI 1 JUILLET	MARDI 2 JUILLET	MERCREDI 3 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
 <b>* REPAS FROID *</b>				
<b>DÉJEUNERS</b>				
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
	<b>Œufs durs</b>			
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  <small>barquette de sauce supplémentaire</small>
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
	<small>sans sucre ajouté</small>			
<b>GOÛTERS</b>				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise	Sablé	Pain et chocolat noir
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Flan gélifié nappé caramel	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme
<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 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 myens / grands</h2> 				
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
<b>DÉJEUNERS</b>				
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
<b>GOÛTERS</b>				
P'tit moelleux nature	Cake 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
<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 BBC : Bleu Blanc Cœur</p>				

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

 <b>Menus des myens / grands</b> 				
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 	Purée de pomme de terre BIO  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	Baguette viennoise	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
<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 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 myens / grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 22 juillet au vendredi 26 juillet 2024</p>				
LUNDI 22 JUILLET	MARDI 23 JUILLET	MERCREDI 24 JUILLET	JEUDI 25 JUILLET	VENDREDI 26 JUILLET
<b>DÉJEUNERS</b>				
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 sauce supplémentaire	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	
<b>GOÛTERS</b>				
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
<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 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>				

 <b>Menus des myens / grands</b>  				
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
<b>DÉJEUNERS</b>				
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 	Purée de pomme de terre BIO  . 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			
<b>GOÛTERS</b>				
Madeleine	Pain et beurre	Baguette viennoise et gelée de groseille	Galette nature	Pain et chocolat noir
Lait	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
<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 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 myens / 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

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.

 <b>Menus des myens / grands</b>  				
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>				
Salade du chef 🏠	Salade de pomme de terre BIO crème ciboulette 🏠	Cubes de pastèque	FERIE	Avocat nature
Filet de lieu noir sauce basquaise 🏠 100% poisson frais, MSC	Rôti de dinde au miel 🏠 Origine France, Label Rouge	Omelette nature 🏠		Gigot d'agneau au jus de thym 🏠 Origine UE
Purée de pomme de terre BIO 🏠. Et céleri à la tomate 🏠	Riz BIO pilaf 🏠 et Petits BIO et Carottes BIO au jus 🏠	Pâtes BIO coquillettes et Aubergines à la provençale 🏠		Polenta crémeuse 🏠 et Courgettes BIO persillées 🏠
Cantal AOP	Gouda	Carré BIO		Petit moulé
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Purée de pomme		Compote de pomme HVE poire HVE 🏠 sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Petit beurre	Pain et beurre	Baguette viennoise et confiture de fraise		Pain et gelée de framboise
Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Crème dessert au chocolat		Yaour nature
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison		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 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>				

 <b>Menus des myens / grands</b>  				
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
<b>DÉJEUNERS</b>				
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	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	
<b>GOÛTERS</b>				
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
<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 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.				

 <b>Menus des myens / grands</b> 				
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
<b>DÉJEUNERS</b>				
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 au jus 	Jambon blanc	Filet de poulet rôti au jus 	Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 	Bœuf braisé au jus 
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			
<b>GOÛTERS</b>				
Galette nature	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise	Madeleine	Baguette viennoise et gelée de groseille
Lait	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
<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 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 myens / 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 jus 🏠.

Sauté de dinde au jus 🏠.

Sauce bolognaise 🏠.

Rôti de veau au jus 🏠.

Filet de merlu au jus 🏠.

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 🏠.

barquette de jus supplémentaire

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

Crème dessert à la vanille

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.

 <b>Menus des myens / grands</b>  				
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
<b>DÉJEUNERS</b>				
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 au jus 🏠.	Rôti de dinde au jus 🏠.	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	
Purée de pomme de terre BIO 🏠 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
<b>GOÛTERS</b>				
P'tit moelleux nature	Pain et beurre		Baguette viennoise et chocolat noir	Pain et confiture d'abricot
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Semoule BIO au lait 🏠.	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux	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 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 myens / grands

semaine du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI 16 SEPTEMBRE

MARDI 17 SEPTEMBRE

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

JEUDI 19 SEPTEMBRE

VENDREDI 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 au jus 🏠.

Rôti de porc au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de saumon au jus 🏠.

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 myens / 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 au jus 🏠.

Filet de lieu noir au jus 🏠.

Sauté de bœuf au jus 🏠.

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

barquette de jus 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

Baguette viennoise et confiture d'abricot

Sablé

Pain et chocolat noir

Lait

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.