

Menus

Du 12 au 18 octobre 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Œuf dur  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Comté AOP  - Prune jaune	- Œuf dur  - Curry de lentilles corail  - Boulghour  - Comté AOP  - Prune jaune
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart	Quatre quart/lait nature
Mardi	Déjeuner	- Filet de colin sauce citron  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage à tartiner ail et fines herbes - Poire	- Salade verte vinaigrette persillée maison - Filet de colin sauce citron  - Purée épinards  - Fromage à tartiner ail et fines herbes - Poire
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/chocolat	Pain/beurre/chocolat/petit suisse
Mercredi	Déjeuner	- Steak haché - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc bio - Pomme rouge	- Velouté de tomate  - Tortis bio bolognaïses  - Fromage blanc bio /coulis fruits rouges - Pomme rouge
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Madeleine	Madeleine/lait nature
Jeudi	Déjeuner	- Bœuf bio aux oignons rouges  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio  - Purée fraise cassis bio 	- Chou rouge vinaigrette au miel - Bœuf bio aux oignons rouges  - Purée de p.de terre vitelotte - Yaourt nature bio  - Purée fraise cassis bio 
	Goûter	- Pain/kiri/raisin	Pain/kiri/raisin
Vendredi	Déjeuner	- Poisson au safran  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Mimolette - Orange	- Carottes à l'orange  - Poisson au safran  - Purée patate douce - Mimolette - Purée pomme abricot bio 
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain au lait/confiture	Pain au lait/confiture/orange

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique	 Pêche durable MSC	 Œufs de plein air
¹ Fabrication sur place	 Appellation d'origine protégée	 Aquaculture responsable	 Produit de proximité
² Non fourni par la cuisine centrale	 Label rouge	 Filière Bleu Blanc Cœur	 Haute valeur environnementale