

Menus

Du 19 au 25 octobre 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Escalope de poulet - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc nature - Pomme bicolore	- Salade de pomme de terre - Escalope de poulet - Petit pois - Fromage blanc nature - Pomme bicolore
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/pâte à tartiner	Pain/pâte à tartiner/lait nature
Mardi	Déjeuner	- Filet de colin  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage à tartiner bio  - Fruit frais	- Salade verte vinaigrette maison - Filet de colin  - Coquillettes bio  - Fromage à tartiner bio  - Ananas au sirop
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/fruit
Mercredi	Déjeuner	- Poulet rôti  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Brie - Ananas frais	- Betteraves rouges bio  vinaigrette maison - Poulet rôti  - Légumes et semoule bio  - Brie - Ananas frais
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs	Boudoirs/fromage blanc bio
Jeudi	Déjeuner	- Bœuf bio aux oignons rouges  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc nature - Purée pomme bio 	- Pomelo - Rôti de veau sauce forestière  - Gratin de brocolis bio  /pomme de terre  - Fromage blanc nature - Purée pomme bio 
	Goûter	- Pain/fromage/fruit	Pain/fromage/fruit
Vendredi	Déjeuner	- Filet de colin  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - St nectaire AOP  - Raisin blanc	- Salade coleslaw maison  - Filet de colin  - Riz bio  - St nectaire AOP  - Raisin blanc
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Palet breton	Palet breton/lait nature

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