

Menus

Du 9 au 15 novembre 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Colin au beurre blanc  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage fondu bio  - Fruit frais	- Salade verte vinaigrette maison - Colin au beurre blanc  - Coquillettes bio  - Fromage fondu bio  - Purée poire
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/fruit
Mardi	Déjeuner	- Bœuf au paprika  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Comté AOP  - Pomme bicolore bio 	- Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Bœuf au paprika  - Petits pois - Comté AOP  - Pomme bicolore bio 
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs	Boudoirs/lait nature
Mercredi		Férie	
Jeudi	Déjeuner	- Marmite du pêcheur  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio  - Purée pomme cerise	- Carottes râpées à l'orange  - Marmite du pêcheur  - Gratin chou fleur /pomme de terre  - Yaourt nature bio  - Purée pomme cerise
	Goûter	- Pain/kiri/purée fruit	Pain/kiri/purée fruit
Vendredi	Déjeuner	- Omelette  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc nature bio  - Orange	- Betteraves bio  vinaigrette maison - Omelette  - Purée crécy  - Fromage blanc nature bio  - Orange
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart	Quatre quart/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