

<h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> <p style="text-align: center;">Semaine du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024</p>				
LUNDI 1 JUILLET	MARDI 2 JUILLET	MERCREDI 3 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
DÉJEUNERS				
<p>Rôti de dinde au jus de thym 🏠</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Œufs durs</p> <p>🌸 REPAS FROID 🌸</p>	<p>Filet de poulet rôti au jus 🏠</p> <p>Origine France, Label Rouge</p>	<p>Filet de colin sauce tomate basilic 🏠</p> <p>100% poisson, MSC</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika 🏠</p> <p>Origine France, race à viande</p>
<p>Gratin de chou fleur BIO 🏠 et pommes de terre BIO vapeur 🏠</p>	<p>Taboulé BIO 🏠</p>	<p>Pâtes BIO coquillettes et Epinards au jus 🏠</p>	<p>Polenta crémeuse 🏠 Et Céleri BIO à la tomate 🏠</p>	<p>Blé pilaf BIO 🏠 et Ratatouille BIO 🏠</p>
<p>Tomme des Pyrénées IGP</p>	<p>Carré BIO</p>	<p>Cantafrais</p>	<p>Gouda</p>	<p>Mimolette</p>
<p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Compote de pomme BIO fraise 🏠 sans sucre ajouté</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme ananas</p>	<p>Fruit de saison</p>
GOÛTERS				
<p>Purée de pomme poire</p>	<p>Pain et beurre</p>	<p>Purée de pomme poire</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme banane</p>
<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt velouté nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</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 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>				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
Semaine du lundi 8 juillet au vendredi 12 juillet 2024				
LUNDI 8 JUILLET	MARDI 9 JUILLET	MERCREDI 10 JUILLET	JEUDI 11 JUILLET	VENDREDI 12 JUILLET
DÉJEUNERS				
Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	Sauté de dinde au romarin 🏠 Origine France, Label rouge	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠 Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de veau aux olives 🏠 Origine France, Label rouge	Filet de cabillaud sauce persil 🏠 100% poisson frais, MSC
Riz BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO au jus 🏠	Semoule BIO et coulis de tomates à la provençale 🏠 barquette de sauce supplémentaire	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 🏠
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
GOÛTERS				
P'tit moelleux nature	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise	Purée de pomme abricot	Pain et beurre
Fromage blanc aux fruits	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
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
				
* REPAS FROID *				
DÉJEUNERS				
Filet de merlu sauce crème et citron  100% poisson, MSC	Rôti de dinde sauce basquaise  Origine France, Label Rouge	Œufs durs	Filet de poisson au jus  100% poisson, MSC	Gigot d'agneau au jus de thym  Origine UE
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 	Blé BIO pilaf  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				
GOÛTERS				
Fruit de saison	Pain et gelée de groseille	Purée de pomme banane	Galette nature	Purée de pomme poire
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Yaourt velouté nature
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 grands Semaine du lundi 22 juillet au vendredi 26 juillet 2024				
LUNDI 22 JUILLET	MARDI 23 JUILLET	MERCREDI 24 JUILLET	JEUDI 25 JUILLET	VENDREDI 26 JUILLET
DÉJEUNERS				
Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge	Sauté de veau aux oignons 🏠. Origine France, Label Rouge	Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC	Rôti de bœuf au thym 🏠. Origine France, Race à viande	Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠. 100% poisson frais, 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 🏠. barquette de jus supplémentaire	Purée d'épinards 🏠 et purée de pomme de terre BIO 🏠.
Cantal AOP	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Edam
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	Fruit de saison
GOÛTERS				
Fruit de saison	Pain et confiture d'abricot	Purée de pomme coing	Pain et beurre	Purée de pomme poire
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits mixés
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
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
				
* REPAS FROID *				
DÉJEUNERS				
Rôti de dinde sauce tomate 🏠 Origine France, Label Rouge	Œufs durs	Filet de poulet au miel 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠 100% poisson, MSC	Sauté de bœuf au curry 🏠 Origine France, Race à viande
Pâtes BIO coquillettes et Courgettes jaunes 🏠	Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette 🏠	Quinoa HVE et ratatouille BIO 🏠	Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. 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 🏠 sans sucre ajouté	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison
GOÛTERS				
Madeleine	Fruit de saison	Pain et gelée de groseille	Purée de pomme banane	Pain et chocolat noir
Yaourt velouté nature	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
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				
Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	Sauté de dinde au romarin 🏠 Origine France, Label rouge	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠 Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Rôti de veau aux olives 🏠 Origine France, Label rouge	Filet de merlu sauce crème de ciboulette 🏠 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
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				
Purée de pomme ananas	Quatre Quarts	Purée de pomme pruneaux	Pain et beurre	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
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	
DÉJEUNERS				
Filet de lieu noir sauce basquaise 🏠 100% poisson frais, MSC	Rôti de dinde au miel 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	FERIE	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠 Origine UE
Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. 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
GOÛTERS				
Purée de pomme coing	Pain et beurre	Fruit de saison		Pain et gelée de framboise
Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Yaour nature
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
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
DÉJEUNERS				
Filet de poulet au jus 🏠 Origine France, Label Rouge	Sauté de veau au curry 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	Rôti de bœuf sauce forestière 🏠 Origine France, race à viande	Filet de colin sauce beurre blanc citron 🏠 100% poisson, MSC
Haricots blancs BIO à la tomate 🏠 et Carottes BIO 🏠	Pâtes BIO fusillis 🏠. Et courgettes 🏠.	Semoule BIO et Ratatouille BIO 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Blé BIO pilaf 🏠 et haricots beurre persillés 🏠.	Gratin de brocolis BIO et pomme de terre BIO 🏠.
Pont l'Évêque AOP	Kiri	Saint Paulin	Camembert BIO	Edam
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO abricot 🏠. avec abricot au sirop léger	Fruit de saison
GOÛTERS				
Fruit de saison	Pain et confiture d'abricot	Purée de pomme pruneaux	Pain et beurre	Purée de pomme banane
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
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 grands

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

DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce tomate 🏠.

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

Bœuf braisé au paprika 🏠.

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, Race à viande

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

GOÛTERS

Galette nature

Purée de pomme

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Pain et gelée de groseille

Petits suiss nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
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				
Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	Sauté de dinde à l'orange 🏠 Origine France, Label Rouge	Sauce bolognaise 🏠 Origine France, Race à viande	Rôti de veau sauce crème 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de merlu sauce aurore 🏠 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 🏠.
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				
Purée de pomme	Quatre Quarts	Purée de pomme poire	Pain et beurre	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yarout nature	Fromage blanc nature
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 grands

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

DÉJEUNERS

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.

Rôti de dinde sauce pruneaux IGP 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson frais, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine UE

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠. 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

GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Purée de pomme

Pain et chocolat noir

Fruit de saison

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Semoule BIO au lait 🏠.

Yaourt nature

Fromage blanc nature

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.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
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				
Filet de poulet rôti aux herbes 🏠 Origine France, Label Rouge	Sauté de veau à la crème 🏠 Origine France, Label Rouge	Filet de poisson au jus 🏠 100% poisson, MSC	Rôti de bœuf au jus 🏠 Origine France, race à viande	Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠 100% poisson
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				
Purée de pomme poire	Pain et gelée de groseille	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Frommage blanc nature	Petit Suisse aux fruits	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
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.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
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				
Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.	Filet de lieu noir sauce citron 🏠.	Sauté de bœuf au paprika 🏠.
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	100% poisson frais, MSC	Origine France, race à viande
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				
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				
Fruit de saison	Pain et beurre	Purée de pomme coing	Sablé	Purée de pomme
Petits suisse nature	Fromage blanc aux fruits	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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 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>				