

## Menus des Moyens

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

### DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de thym 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Filet de colin sauce tomate basilic 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Purée de chou fleur BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots beurre 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de céleri BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

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

Purée de pomme BIO

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Purée de pomme poire

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

### 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 Moyens

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

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots verts BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de de brocolis BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Cantal AOP

Camembert BIO

Samos

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme banane BIO

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.

## Menus des Moyens

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

### DÉJEUNERS

Filet de merlu sauce crème et citron 🏠.

Rôti de dinde sauce basquaise 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine UE

Purée de navet 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de haricots beurre 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Gouda

Saint Paulin

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme HVE pruneaux IGP 🏠.

Purée de pomme fraise cassis BIO

Purée de pomme abricot

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 Moyens

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 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Rôti de bœuf au thym 🏠.

Filet de lieu noir huile d'olive et citron 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

100% poisson frais, MSC

Purée de chou fleur 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de julienne BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de brocolis BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée d'épinards 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Nectaire AOP

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Purée de pomme poire BIO

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée de pomme banane BIO

sans sucre ajouté

## 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.

# Menus des Moyens

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
------------------	------------------	---------------------	--------------	-----------------

## DÉJEUNERS

Rôti de dinde sauce tomate 🏠.	Filet de poisson au jus 🏠.	Filet de poulet au miel 🏠.	Filet de colin huile d'olive et citron 🏠.	Sauté de bœuf au curry 🏠.
Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC	Origine France, Race à viande

Purée de courgettes jaunes 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de fenouil et carotte BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de haricots verts BIO 🏠 et Purée de pommes de terre 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	Purée de pomme poire BIO

## 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.

# Menus des Moyens

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 🏠.

Sauté de dinde au romarin 🏠.

Hachis Parmentier aux pommes de terre  
BIO 🏠.

Rôti de veau aux olives 🏠.

Filet de merlu sauce crème de ciboulette  
🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100%  
pur bœuf - 15% MG

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

Purée de haricots beurre 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de brocolis BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Mimolette

Edam

Camembert BIO

Samos

Brie BIO

Purée de pomme abricot

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme poire BIO

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.

## Menus des Moyens

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>				
<p>Filet de lieu noir sauce basquaise 🏠.</p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Rôti de dinde au miel 🏠.</p> <p>Origine France, Label Rouge</p> <p>Purée de carotte BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de poisson au jus 🏠.</p> <p>100% poisson, MSC</p> <p>Purée de haricots verts BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Carré BIO</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>FERIE</p>	<p>Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.</p> <p>Origine UE</p> <p>Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pomme HVE poire HVE 🏠.</p> <p>sans sucre ajouté</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Purée de pomme coing</p> <p>Petits suisse nature</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Pain et gelée de framboise</p> <p>Yaour nature</p>
<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 Moyens

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

<b>Filet de poulet au jus</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Sauté de veau au curry</b> 🏠 Origine France, Label Rouge	<b>Filet de poisson au jus</b> 🏠 100% poisson, MSC	<b>Rôti de bœuf sauce forestière</b> 🏠 Origine France, race à viande	<b>Filet de colin sauce beurre blanc citron</b> 🏠 100% poisson, MSC
<b>Purée de carottes BIO</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠	<b>Purée de courgettes</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠	<b>Purée de carottes BIO</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠	<b>Purée de haricots beurre</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠	<b>Purée de brocolis BIO</b> 🏠 et <b>Purée de pommes de terre BIO</b> 🏠
Pont l'Evêque AOP	Kiri	Saint Paulin	Camembert BIO	Edam
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Compote de pomme BIO 🏠	Purée de pomme poire BIO

## 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 Moyens

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

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de betteraves BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de chou fleur BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Coulommiers

Brique Bleue

Saint Môret

Cantal AOP

Mimolette

Purée de pomme poire BIO

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Purée de pomme coing

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.

## Menus des Moyens

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

Purée de haricots beurre 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Carré BIO

Purée de pomme poire BIO

Purée de brocolis BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Saint Paulin

Purée de pomme banane BIO

Purée de haricots verts BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Bûchette aux laits mélangés

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Samos

Fruit de saison

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Purée de pomme banane BIO

### GOÛTERS

Purée de pomme

Fromage blanc nature

Quatre Quarts

Petit Suisse nature

Purée de pomme poire

Yaourt aux fruits mixés

Pain et beurre

Yarout nature

Fruit de saison

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 Moyens

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
Purée de potimarron BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de courgettes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée d'épinards 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de carottes BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.	Purée de betteraves BIO 🏠 et Purée de pommes de terre BIO 🏠.
Mimolette	Cantal AOP	Brie BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Bricet
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Purée de pomme pruneaux	Compote de pomme BIO banane RUP 🏠. sans sucre ajouté

## GOÛTERS

P'tit moelleux nature	Purée de pomme	Semoule BIO au lait 🏠.	Pain et chocolat noir	Fruit de saison
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc 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.

## Menus des Moyens

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

Purée de courgettes 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Saint Paulin

Purée de pomme coing

Purée de butternut BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Kiri

Purée de pomme BIO

Purée de brocolis BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme poire BIO

Purée de haricots verts BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Coulommiers

Compote de pomme BIO 🏠.

Purée de chou fleur BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Emmental

Fruit de saison

### GOÛTERS

Purée de pomme poire

Yaourt nature

Pain et gelée de groseille

Frommage blanc nature

Purée de pomme abricot

Petit Suisse aux fruits

Fruit de saison

Yaourt velouté nature

Pain et confiture de fraise

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 Moyens

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

Purée d'épinards 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée Saint Germain 🏠.

Purée de carottes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de courgettes BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Purée de betteraves BIO 🏠 et  
Purée de pommes de terre BIO 🏠.

Tomme des Pyrénées IGP

Edam

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme BIO

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 :

🏠 : 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.