

Menus

Du 10 au 16 novembre 2025



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Veau marengo  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Comté AOP  - Pomme	- Salade de betteraves bio  vinaigrette maison - Veau marengo  - Petits pois / carottes - Comté AOP  - Pomme
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs	- Boudoirs/lait nature
Mardi		Férie	
Mercredi	Déjeuner	- Omelette bio  - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Clémentines	- Potage de légumes  - Omelette bio  - Purée courgettes  - Petit nova nature - Clémentines
	Goûter	- Pain/boursin nature/purée fruit	- Pain/boursin nature/purée fruit
jeudi	Déjeuner	- Steak haché - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Bûche du pilât - Banane bio 	- Salade verte vinaigrette maison - Steak haché - Boulgour aux petits légumes  - Bûche du pilât - Banane bio 
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/miel	- Pain/miel/purée fruit
vendredi	Déjeuner	- Colin crème de curry   - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature - orange	- Duo chou blanc& rouge râpé  - Colin crème de curry   - Pommes vapeur - Yaourt nature - Purée de fruit
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Marbré	- Marbré/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