
























# Menus

**Du 5 au 11 janvier 2026**



		Moyens	Grands
<b>Lundi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- filet de colin sauce citron </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Babybel</li> <li>- Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade coleslaw</li> <li>- Filet de colin sauce citron </li> <li>- Pommes vapeur</li> <li>- Babybel</li> <li>- Purée de pomme bio </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/beurre/confiture</li> </ul>	Pain/beurre/confiture/orange
<b>Mardi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omelette fromage bio </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- fromage blanc</li> <li>- pomme bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage crécy </li> <li>- Omelette fromage bio </li> <li>- Purée brocolis </li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Pomme bio </li> </ul>
	Goûter	- pain/kiri bio  /purée pomme banane	Pain/kiri bio  /purée pomme banane
<b>Mercredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emincé de bœuf au paprika </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- clémentines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de betteraves bio  Vinaigrette maison"</li> <li>- Emincé de bœuf au paprika </li> <li>- Macaronis bio </li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Clémentines</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Marbré</li> </ul>	Marbré/lait nature
<b>jeudi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escalope volaille sauce charcutière </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte</li> <li>- Escalope volaille sauce charcutière </li> <li>- Carottes braisées </li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- Galettes des rois</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/beurre/chocolat</li> </ul>	Pain/beurre/chocolat/banane
<b>vendredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de poisson </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- fromage blanc</li> <li>- poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avocat vinaigrette</li> <li>- Cassolette de poisson </li> <li>- Riz basmati bio </li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Poire</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Palet breton</li> </ul>	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
<sup>1</sup> Fabrication sur place	 Appellation d'origine protégée	 Aquaculture responsable	 Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	 Label rouge	 Filière Bleu Blanc Cœur	 Haute valeur environnementale