























# Menus

**Du 12 au 18 janvier 2026**



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tajine d'agneau </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes au cumin </li> <li>- Tajine d'agneau </li> <li>- Semoule bio </li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/nutella</li> </ul>	Pain/nutella/lait nature
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelette bio </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Yaourt nature</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte</li> <li>- Omelette bio </li> <li>- Purée potiron </li> <li>- Yaourt nature</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>
	Goûter	- Pain/fromage/purée pomme pruneau	Pain/fromage/purée pomme pruneau
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de colin au citron </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté courgettes/crème de gruyère </li> <li>- Filet de colin au citron </li> <li>- Chou-fleur et pomme de terre </li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Kiwi</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Petits beurre</li> </ul>	Petits beurre/lait nature
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poulet rôti </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Bûche du pilât</li> <li>- Banane bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves bio vinaigrette </li> <li>- Poulet rôti </li> <li>- Haricots panachés</li> <li>- Bûche du pilât</li> <li>- Banane 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/yaourt bio 
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet colin beurre blanc </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Petit nova</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre ciboulette </li> <li>- Filet colin beurre blanc </li> <li>- Pâtes </li> <li>- Petit nova</li> <li>- Purée de fruit</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Quatre quart</li> </ul>	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
<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