

Menus

Du 19 au 25 janvier 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de poulet rôti cuit - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc bio - Orange bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de betteraves bio vinaigrette maison - Escalope de poulet rôti cuit - Petits pois / carottes - Fromage blanc bio - Orange bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture 	Pain/beurre/confiture/lait nature
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Poire 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte vinaigrette maison - Filet de colin - Purée de pomme de terre - Mimolette - Purée pomme fraise
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Madeleine 	Madeleine/petit nova
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette nature - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio - Yaourt nature - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Avocat vinaigrette - Omelette nature - Tortis au pistou - Yaourt nature - Pomme
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Pain/kiri bio /puree de fruit 	Pain/kiri bio /puree de fruit
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de veau sauce forestière - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - St Morêt bio - Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Rôti de veau sauce forestière - Brocolis - St Morêt bio - Clémentines
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/chocolat 	Pain/beurre/chocolat/poire au sirop
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Bleu douceur - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Endives, batavia et croûtons vinaigrette maison - Filet de colin - Riz bio - Bleu douceur - Purée pomme pruneau
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs 	Boudoirs/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