

Menus

Du 26 janvier au 1^{er} février 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Steak haché - Purée pomme de terre/légumes ¹ - Petit nova nature - Pomme	- Carottes râpées à l'orange 🍷 - Steak haché - Purée épinards 🍷 - Petit nova nature - Pomme
	Goûter	- Pain/fromage/purée de fruit	Pain/fromage/purée de fruit
Mardi	Déjeuner	- Veau marengo 🍷 - Purée pomme de terre/légumes ¹ - St Nectaire AOP 🇫🇷 - Orange	- Salade verte vinaigrette maison - Veau marengo 🍷 - Coquillettes bio 🇫🇷 - St Nectaire AOP 🇫🇷 - Cocktail fruits au sirop
	Goûter	- Lait infantile ² - Pain/nutella	Pain/nutella/orange
Mercredi	Déjeuner	- Omelette bio aux fines herbes 🇫🇷 - Purée pomme de terre/légumes ¹ - Yaourt nature bio 🇫🇷 - Fromage blanc nature - Banane bio 🇫🇷	- Potage de potimarron 🍷 - Omelette bio aux fines herbes 🇫🇷 - Haricots beurre 🍷 - Fromage blanc nature - Banane bio 🇫🇷
	Goûter	- Lait infantile ² - Quatre quart	Quatre quart/lait nature
jeudi	Déjeuner	- Filet de poisson beurre blanc 🍷 - Purée pomme de terre/légumes ¹ - Kiri bio 🇫🇷 - Poire	- Potage de légumes 🍷 - Filet de poisson beurre blanc 🍷 - Lentilles cuisinées 🍷 - Kiri bio 🇫🇷 - Poire
	Goûter	- Lait infantile ² - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/yaourt nature
vendredi	Déjeuner	- Poulet rôti 🍷 - Purée pomme de terre/légumes ¹ - Tomme blanche - Clémentines	- Salade de pâtes 🍷 - Poulet rôti 🍷 - Gratin de chou-fleur bio 🇫🇷 - Tomme blanche - Clémentines
	Goûter	- Lait infantile ² - Petits beurre	Petits beurre/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