

Menus

Du 2 au 8 février 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de veau marengo - Purée pomme de terre/légumes¹ - Fromage blanc nature bio - Orange bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade - Sauté de veau marengo - Pommes vapeur - Fromage blanc nature bio - Orange bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/beurre/confiture 	Pain/beurre/confiture /lait nature
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson citron - Purée pomme de terre/légumes¹ - Coulommiers - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte vinaigrette maison - Filet de poisson citron - Petits pois cuisinés - Coulommiers - Pomme
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Madeleine 	Madeleine/purée de fruit
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de poulet label rouge à la crème - Purée pomme de terre/légumes¹ - Yaourt nature bio - Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées à l'orange - Escalope de poulet label rouge à la crème - Macaronis bio - Yaourt nature bio - Clémentines
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Pain/crème de gruyère bio - purée fruit 	Pain/crème de gruyère bio
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette - Purée pomme de terre/légumes¹ - Petit nova - Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves bio vinaigrette maison - Omelette - Riz bio - Chanteneige bio - Kiwi
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/beurre/chocolat 	Pain/beurre/chocolat/lait nature
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de lieu sauce piperade - Purée pomme de terre/légumes¹ - Petit nova - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Mais bio et radis râpé vinaigrette maison - Filet de lieu sauce piperade - Chou-fleur et romanesco - Comté AOP - Crêpe fraîche et pâte à tartiner
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Palet breton 	Palet breton/petit nova

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