

Menus

Du 2 au 8 mars 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Bœuf bourguignon - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Pomme rouge	- Taboulé bio - Bœuf bourguignon - Haricots panachés - Petit nova nature - Pomme rouge
	Goûter	- Pain/kiri bio /purée fruit	Pain/kiri bio /purée fruit
Mardi	Déjeuner	- Omelette bio - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Tomme blanche - clémentine	- Salade verte vinaigrette maison - Omelette bio - Purée d'épinards - Tomme blanche - Purée pomme fraise
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/chocolat	Pain/beurre/chocolat /clémentine
Mercredi	Déjeuner	- Emincé volaille à l'estragon - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio - Orange	- Potage de légumes bio - Emincé volaille à l'estragon - Tortis bio - Yaourt nature bio - Orange
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Madeleine	Madeleine/lait nature
jeudi	Déjeuner	- Rôti de veau - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Emmental bio - Purée de pomme bio	- Radis beurre - Rôti de veau - Riz basmati bio - Emmental bio - Purée de pomme bio
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/poire
vendredi	Déjeuner	- Cabillaud sauce safran - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Mini chèvre frais - Banane bio	- Salade de blé et maïs bio vinaigrette maison - Cabillaud sauce safran - Chou-fleur béchamel - Mini chèvre frais - Banane bio
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - 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