

Menus

Du 9 au 15 mars 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	- Sauté de veau à l'ancienne 🍽️ - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Coulommiers - Pomme	- Carottes râpées 🥕 - Sauté de veau à l'ancienne 🍽️ - Haricots blancs à la tomate - Coulommiers - Ananas au sirop
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/pomme
Mardi	Déjeuner	- Escalope de volaille - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature - Orange	- Salade verte vinaigrette maison - Escalope de volaille - Coquillettes bio 🇪🇺 🇫🇷 - Yaourt nature - Orange
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/nutella	Pain/nutella/lait nature
Mercredi	Déjeuner	- Colin au citron 🍽️ 🇪🇺 🇫🇷 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Kiwi bio 🇪🇺 🇫🇷	- Potage crécy 🍽️ - Colin au citron 🍽️ 🇪🇺 🇫🇷 - Gratin de brocolis bio 🇪🇺 🇫🇷 - Petit nova nature - Kiwi bio 🇪🇺 🇫🇷
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart	Quatre quart/purée de fruit
jeudi	Déjeuner	- Omelette bio 🇪🇺 🇫🇷 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc bio 🇪🇺 🇫🇷 - Purée pomme poire	- Dés de concombre à l'ail 🍽️ - Omelette bio 🇪🇺 🇫🇷 - Petits pois cuisinés 🍽️ - Fromage blanc bio 🇪🇺 🇫🇷 - Purée pomme poire
	Goûter	- Pain/vache qui rit bio 🇪🇺 🇫🇷/banane	Pain/vache qui rit bio 🇪🇺 🇫🇷/banane
vendredi	Déjeuner	- Cabillaud sauce crème d'aneth 🍽️ 🇪🇺 🇫🇷 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - St môret bio 🇪🇺 🇫🇷 - Poire	- Avocat vinaigrette maison - Cabillaud sauce crème d'aneth 🍽️ 🇪🇺 🇫🇷 - Purée crécy 🍽️ - St môret bio 🇪🇺 🇫🇷 - Poire
	Goûter	- <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 ¹ Fabrication sur place ² Non fourni par la cuisine centrale	 issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée  Label rouge	 Pêche durable MSC  Aquaculture responsable  Filière Bleu Blanc Cœur	 Œufs de plein air  Produit de proximité  Haute valeur environnementale
--	---	---	--