

Menus

Du 16 au 22 mars 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf aux olives - Purée pomme de terre/légumes¹ - Emmental bio - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de betteraves bio vinaigrette maison - Sauté de bœuf aux olives - Pommes vapeur - Emmental bio - Pomme
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/beurre/chocolat 	Pain/beurre/chocolat/purée fruit
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Colin au citron - Purée pomme de terre/légumes¹ - Fromage blanc - clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé bio à la coriandre - Colin au citron - Haricots beurre persillés - Fromage blanc - clémentines
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Madeleine 	Madeleine/lait nature
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquette de veau - Purée pomme de terre/légumes¹ - Petit nova nature - Purée de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Blanquette de veau - Carottes vichy - Petit nova nature - Purée de pomme bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Pain/kiri bio /fruit 	Pain/kiri bio /fruit
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de volaille - Purée pomme de terre/légumes¹ - Boursin nature - Banane bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Escalope de volaille - Purée de pois cassés - Boursin nature - Banane bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/beurre/miel 	Pain/beurre/miel/purée de fruit
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin au beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes¹ - Yaourt nature - Orange 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées, maïs bio vinaigrette maison - Colin au beurre blanc - Riz bio aux petits légumes - Mimolette - Purée de fruit
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Galette bretonne 	Galettes bretonnes/yaourt 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