

# Menus

Du 30 mars au 5 avril 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelette bio </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Orange bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé bio </li> <li>- Omelette bio </li> <li>- Haricots verts à l'ail </li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Orange bio </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/beurre/chocolat</li> </ul>	Pain/beurre/chocolat/purée fruit
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de veau à l'ancienne </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Petit nova</li> <li>- kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la crème </li> <li>- Sauté de veau à l'ancienne </li> <li>- Pâtes papillons </li> <li>- Edam bio </li> <li>- Fruits au sirop</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- pain/pâte à tartiner chocolat</li> </ul>	Quatre quart/petit nova
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de colin au citron </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avocat/tomate vinaigrette maison</li> <li>- Filet de colin au citron </li> <li>- Riz bio </li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/pâte à tartiner chocolat</li> </ul>	Pain/ pâte à tartiner chocolat/lait nature
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poulet rôti </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Chanteneige bio </li> <li>- Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé </li> <li>- Poulet rôti </li> <li>- Gratin de courgettes bio </li> <li>- Chanteneige bio </li> <li>- Banane</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/nutella</li> </ul>	Pain/kiri bio/purée fruit
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poisson </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Bûche du pilât</li> <li>- poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte vinaigrette maison</li> <li>- Brandade de poisson maison </li> <li>- Bûche du pilât</li> <li>- Purée pomme pruneau</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Petits beurre</li> </ul>	boudoirs/poire

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
<sup>1</sup> Fabrication sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale