

























# Menus

Du 13 au 19 avril 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de bœuf bio au paprika </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Comté AOP </li> <li>- Pomme bicolore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte vinaigrette maison</li> <li>- Sauté de bœuf bio au paprika </li> <li>- Haricots blancs à la tomate</li> <li>- Comté AOP </li> <li>- Purée de fruit bio </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Pain/pâte à tartiner</li> </ul>	Pain/pâte à tartiner/pomme bicolore
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelette nature </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Orange bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pâtes </li> <li>- Omelette nature </li> <li>- Gratin de brocolis bio </li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Orange bio </li> </ul>
	Goûter	- Pain/fromage fondu/purée fruit	Pain/fromage fondu/purée fruit
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emincé volaille sauce bourgeoise </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Brie</li> <li>- Banane bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pomme de terre vinaigrette maison</li> <li>- Emincé volaille sauce bourgeoise </li> <li>- Jeunes carottes</li> <li>- Brie</li> <li>- Banane bio </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Petits beurre</li> </ul>	Petits beurre/lait nature
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tajine agneau </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Petit nova nature</li> <li>- poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre et maïs bio </li> <li>- Tajine agneau </li> <li>- Semoule bio </li> <li>- Petit nova nature</li> <li>- Purée de fruit</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Pain/beurre/confiture</li> </ul>	Pain/beurre/confiture/poire
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poisson sauce colombo </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Brebis crème</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou blanc vinaigrette</li> <li>- Filet de poisson sauce colombo </li> <li>- Purée de patate douce </li> <li>- Brebis crème</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Madeleine</li> </ul>	Madeleine/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
<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