

# Menus

Du 20 au 26 avril 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelette nature </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Pomme jaune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé </li> <li>- Omelette nature </li> <li>- Petits pois bio </li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Pomme jaune</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Pain/beurre/chocolat</li> </ul>	Pain/beurre/chocolat/purée de fruit
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de volaille </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées persillées vinaigrette maison</li> <li>- Sauté de volaille </li> <li>- Pommes vapeur</li> <li>- Tomme noire</li> <li>- Purée de fruit</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Quatre quart</li> </ul>	Quatre quart/lait nature
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de colin citron </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Petit suisse nature</li> <li>- Banane bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves bio  vinaigrette maison</li> <li>- Filet de colin citron </li> <li>- Riz bio </li> <li>- Petit suisse nature</li> <li>- Banane bio </li> </ul>
	Goûter	- Pain/fromage frais/purée fruit	Pain/fromage frais/purée fruit
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de veau</li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Mimolette</li> <li>- pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte vinaigrette maison</li> <li>- Rôti de veau</li> <li>- Lentilles cuisinées </li> <li>- Mimolette</li> <li>- Purée pomme abricot bio </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Boudoirs</li> </ul>	Boudoirs/yaourt nature bio
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de poisson </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- Kiwi vert bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre vinaigrette </li> <li>- Cassolette de poisson </li> <li>- Penne bio </li> <li>- Carré de l'est</li> <li>- Kiwi vert bio </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/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