

# Menus

Du 4 au 10 mai 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de colin beurre blanc </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Mini babybel</li> <li>- Fruit frais bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de lentilles</li> <li>- Filet de colin beurre blanc </li> <li>- Poêlée ratatouille bio </li> <li>- Mini babybel</li> <li>- Fruit frais 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
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope poulet</li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Fromage frais nature 60g</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomate</li> <li>- Escalope poulet</li> <li>- Coquillettes bio beurre </li> <li>- Fromage frais nature 60g</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>
	Goûter	- Pain/fromage fondu à la crème/Fruit frais	Pain/fromage fondu à la crème/Fruit frais
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de bœuf bio aux olives </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Coulommiers</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves bio </li> <li>- Sauté de bœuf bio aux olives </li> <li>- Carottes et pomme de terre </li> <li>- Coulommiers</li> <li>- Fruit frais</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
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de colin au citron </li> <li>- Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></li> <li>- Mimolette</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées au cumin </li> <li>- Filet de poisson au citron </li> <li>- Riz bio </li> <li>- Mimolette</li> <li>- Coupelle de pêche au sirop </li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait infantile<sup>2</sup></li> <li>- Quatre quart</li> </ul>	Quatre quart/Fruit frais
vendredi			

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