

Menus

Du 18 au 24 mai 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin beurre blanc - Purée pomme de terre/légumes¹ - Yaourt nature bio - Purée pomme pêche bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte vinaigrette maison - Filet de colin beurre blanc - Purée de pomme de terre - Yaourt nature bio - Purée pomme pêche bio
	Goûter	- Pain/fromage à tartiner/pomme	Pain/fromage à tartiner/pomme
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Steak haché - Purée pomme de terre/légumes¹ - Comté AOP - Melon bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Steak haché - Haricots beurre - Comté AOP - Melon bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Madeleine 	Madeleine/lait nature
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur - Purée pomme de terre/légumes¹ - Fromage fondu - Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate bio basilic vinaigrette maison - Œuf dur - Riz bio à l'espagnol - Fromage fondu - Abricots
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/beurre/chocolat 	Pain/beurre/chocolat/fromage blanc bio
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de poulet - Purée pomme de terre/légumes¹ - Mini pavé d'affinois - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées persillées - Escalope de poulet - Flageolets cuisinés - Mini pavé d'affinois - Purée de pomme banane
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Petits beurre 	Petits beurre/lait nature
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin au citron - Purée pomme de terre/légumes¹ - Petit nova nature - Fraises bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade iceberg vinaigrette maison - Filet de colin au citron - Fusilli bio - Petit nova nature - Fraises bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Quatre quart 	Quatre quart/purée pomme banane

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