

Menus

Du 25 au 31 mai 2026



		Moyens	Grands
Lundi			
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette nature - Purée pomme de terre/légumes¹ - Fromage fouetté bio - abricot 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes - Omelette nature - Epinards à la bio crème - Fromage fouetté bio - Abricot
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> - Madeleine/lait nature
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet rôti - Purée pomme de terre/légumes¹ - Camembert bio - Nectarine 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate et concombre vinaigrette maison - Poulet rôti - Purée de pomme de terre - Camembert bio - Salade de fruit au sirop
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Pain/pâte à tartiner 	<ul style="list-style-type: none"> - Pain/pâte à tartiner/nectarine
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - steak haché - Purée pomme de terre/légumes¹ - Yaourt nature bio - purée pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte vinaigrette maison - Steak haché - Chou-fleur/pomme de terre - Yaourt nature bio - Purée pomme bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - pain/fromage/fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Pain/fromage/fruit
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de cabillaud sauce crème d'aneth - Purée pomme de terre/légumes¹ - St Nectaire AOP - banane bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre et maïs vinaigrette maison - Filet de cabillaud sauce crème d'aneth - Blé aux petits légumes - St Nectaire AOP - Banane bio
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - Lait infantile² - Boudoirs 	<ul style="list-style-type: none"> - Boudoirs /fromage blanc bio

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