

Menus

Du 8 au 14 juin 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de veau à l'ancienne 🍴 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Emmental bio 🇪🇺 🇫🇷 - Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Sauté de veau à l'ancienne 🍴 - Petits pois - Emmental bio 🇪🇺 🇫🇷 - Abricots
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture 	Pain/beurre/confiture/lait nature
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette 🍳 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage fouetté sel Guérande - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte vinaigrette maison - Omelette 🍳 - Coquillettes bio 🇪🇺 🇫🇷 - Fromage fouetté sel Guérande - Purée pomme poire
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart 	Quatre quart/fruit
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson sauce provençale 🐟 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio 🇪🇺 🇫🇷 - Banane bio 🇪🇺 🇫🇷 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées 🍴 - Filet de poisson sauce provençale 🐟 - Semoule bio 🇪🇺 🇫🇷 - Yaourt nature bio 🇪🇺 🇫🇷 - Banane bio 🇪🇺 🇫🇷
	Goûter	- Pain/fromage/purée de fruit	Pain/fromage/purée de fruit
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Bœuf braisé 🍴 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage - Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes 🍴 - Bœuf braisé 🍴 - Carottes 🍴 - Fromage - Pastèque
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/miel 	Pain/beurre/miel/lait
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Saumon 🍴 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomate et maïs bio 🇪🇺 🇫🇷 vinaigrette maison - Saumon 🍴 - Riz bio safrané 🇪🇺 🇫🇷 - Petit nova nature - Pomme
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs 	Boudoirs/purée de fruit

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