

# Menus

**Du 15 au 21 juin 2026**



		Moyens	Grands
<b>Lundi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé bio </li> <li>- Œuf dur</li> <li>- Petits pois/carottes</li> <li>- Yaourt nature bio </li> <li>- Fruit frais</li> </ul>
	Goûter	- Pain/fromage/purée de fruit	Pain/fromage/purée de fruit
<b>Mardi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de volaille </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Comté AOP </li> <li>- Purée de fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre ciboulette </li> <li>- Sauté de volaille </li> <li>- Boulghour bio </li> <li>- Comté AOP </li> <li>- Purée de fruit</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Galettes bretonnes</li> </ul>	Galettes bretonnes/petit nova
<b>Mercredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marmite du pêcheur </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Fromage blanc nature bio </li> <li>- Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves rouges bio  vinaigrette</li> <li>- Marmite du pêcheur </li> <li>- Courgettes et p. de terre </li> <li>- Fromage blanc nature bio </li> <li>- Pastèque</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/beurre/confiture</li> </ul>	Pain/beurre/confiture/lait nature
<b>jeudi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de bœuf</li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Coulommiers</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asperges/tomate vinaigrette maison</li> <li>- Rôti de bœuf</li> <li>- Coquillettes bio </li> <li>- Coulommiers</li> <li>- Fruit frais</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Pain/beurre/chocolat</li> </ul>	Pain/beurre/chocolat/yaourt nature
<b>vendredi</b>	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de lieu citron </li> <li>- <i>Purée pomme de terre/légumes<sup>1</sup></i></li> <li>- Brebis crème</li> <li>- Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate / avocat vinaigrette maison</li> <li>- Filet de lieu citron </li> <li>- Riz bio </li> <li>- Brebis crème</li> <li>- Purée pomme ananas</li> </ul>
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lait infantile<sup>2</sup></i></li> <li>- Madeleine</li> </ul>	Madeleine/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