

Menus des grands

Semaine du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI 1 AVRIL

LUNDI DE PÂQUES

MARDI 2 AVRIL

MERCREDI 3 AVRIL

JEUDI 4 AVRIL

REPAS DE PÂQUES

VENDREDI 5 AVRIL

DÉJEUNERS

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, Race à viande

Filet de poulet au jus 🏠.

Origine France, Label Rouge

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

Origine UE

Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠.

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Gratin de patate douce et pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Julienne de légumes BIO 🏠.

Vache qui rit

Camembert BIO

Bûchette de laits mélangés

Edam

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Pain et beurre

Purée de pomme abricot

Moelleux au chocolat

Purée de pomme pruneaux

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Yaourt à boire aromatisé

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 8 avril au 12 avril 2024

LUNDI 8 AVRIL



MARDI 9 AVRIL



MERCREDI 10 AVRIL

JEUDI 11 AVRIL



VENDREDI 12 AVRIL



DÉJEUNERS

Sauté de veau au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de cabillaud sauce persil 🏠.

100% poisson frais, MSC

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, race à viande

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Saint Paulin

Purée pomme fraise cassis BIO

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

sans sucre ajouté

Pont l'Evêque AOP

Fromage blanc aux fruits

Quinoa HVE et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme ananas

Yaourt velouté nature

Riz BIO pilaf 🏠 et épinards 🏠.

Purée de pomme abricot

Purée de pomme banane

Fromage blanc nature

Blé BIO pilaf 🏠 et Carottes BIO à la crème 🏠.

Fruit de saison

Pain et chocolat noir

Yaourt nature

GOÛTERS

Fruit de saison

Yaourt nature

Pain et beurre

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 15 avril au 29 avril 2024

LUNDI 15 AVRIL

MARDI 16 AVRIL

MERCREDI 17 AVRIL

JEUDI 18 AVRIL

VENDREDI 19 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde au romarin 🏠.

Origine France, Label rouge

Hachis Parmentier aux pommes de terre
BIO 🏠.

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100%
pur bœuf - 15% MG

Rôti de veau aux olives 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Pâtes BIO fusillis et haricots beurre persillés
🏠.

Semoule BIO et Brocolis 🏠.

sans viande : purée de pommes de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. et Carottes BIO et petits
pois BIO 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠 et
Navets BIO à la tomate 🏠.

Bûchette de laits mélangés

Edam

Mimolette

Samos

Camembert BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Sablé

Purée de pomme abricot

Purée de pomme

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaour nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 22 avril au 26 avril 2023

LUNDI 22 AVRIL

MARDI 23 AVRIL

MERCREDI 24 AVRIL

JEUDI 25 AVRIL

VENDREDI 26 AVRIL

DÉJEUNERS

Filet de merlu sauce tomate 🏠.

Rôti de dinde à la provençale 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau rôti au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine UE

Polenta crémeuse 🏠. et épinards 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Jardinière de légumes BIO 🏠.

Blé BIO pilaf au curcuma 🏠. et courgettes 🏠.

Purée de carottes BIO et de pomme de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.

Cantal AOP

Gouda

Carré BIO

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Abricot au sirop léger

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme banane

Pain et crème de marrons

Purée de pomme pruneaux

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL

MARDI 30 AVRIL

MERCREDI 1 MAI

JEUDI 2 MAI

VENDREDI 3 MAI

Fête du travail

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Sauté de veau sauce forestière 🏠.

Filet de lieu noir sauce crème 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

FERIÉ

Pomme de terre vapeur BIO 🏠 et Julienne de légumes BIO 🏠.

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Purée de navet et de pomme de terre BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et Haricots verts 🏠.

Mimolette

Kiri

Camembert BIO

Edam

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quatre quarts

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Purée de pomme

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 6 mai au 10 mai 2024

LUNDI 6 MAI



MARDI 7 MAI



MERCREDI 8 MAI

Victoire 1945

JEUDI 9 MAI



ASCENSION

VENDREDI 10 MAI



DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de merlu sauce persil 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de bœuf au jus 🏠.

Origine France, race à viande

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Cantal AOP

Purée de pomme banane BIO

Purée de pomme de terre BIO 🏠. Et purée de betteraves BIO 🏠.

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

sans sucre ajouté

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Brique Bleue

Fruit de saison

GOÛTERS

Fruit de saison

Petits suisse nature

Pain et beurre

Fromage blanc aux fruits

Purée de pomme pruneaux

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI



MARDI 14 MAI



MERCREDI 15 MAI

JEUDI 16 MAI



VENDREDI 17 MAI



DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Origine France, Label rouge

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Origine France, Race à viande

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Origine France, Label Rouge

Filet de colin sauce aurore 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et carottes BIO au jus 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Fruit de saison

Blé BIO pilaf 🏠. Et Epinards 🏠.

Carré BIO

Fruit de saison

Riz BIO pilaf et Haricots rouges 🏠.

Emmental

Purée de pomme BIO

Gratin de brocolis et pomme de terre BIO 🏠.

Six de Savoie

Fruit de saison

Blé BIO pilaf 🏠 et Fenouil à la tomate 🏠.

Camembert BIO

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme pruneaux

Fromage blanc nature

Pain d'épices

Petits suisse nature

Purée de pomme poire

Yaourt aux fruits

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fruit de saison

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 20 mai au 24 mai 2024

LUNDI 20 MAI

PENTECOTE

MARDI 21 MAI

MERCREDI 22 MAI

JEUDI 23 MAI

VENDREDI 24 MAI

DÉJEUNERS

FERIE

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Origine France, Label rouge

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Filet de cabillaud sauce provençale 🏠.

100% poisson frais, MSC

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

Origine France

Lentilles BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠 et Petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Haricots verts 🏠.

Pont l'Evêque AOP

Vache qui rit BIO

Cantal AOP

Saint Bricet

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme coing

Madeleine

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 27 mai au 31 mai 2024

LUNDI 27 MAI

MARDI 28 MAI

MERCREDI 29 MAI

JEUDI 30 MAI

VENDREDI 31 MAI

DÉJEUNERS

Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠.

Sauté de veau à la crème 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de saumon sauce beurre blanc 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Race à viande

100% poisson

Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠.

Haricots blancs BIO 🏠 et Carottes BIO 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. et Chou fleur persillé 🏠.

Gratin de courgettes et pomme de terre BIO 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠. et Haricots beurre persillés 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Kiri

Coulommiers

Camembert BIO

Emmental

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO banane RUP 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme pruneaux

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits mixés

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 3 juin au 7 juin 2024

LUNDI 3 JUIN



MARDI 4 JUIN



MERCREDI 5 JUIN

JEUDI 6 JUIN



VENDREDI 7 JUIN



DÉJEUNERS

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de merlu sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, race à viande

Semoule BIO et Ratatouille 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. Et haricots verts 🏠.

Purée de céleri BIO et de pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées et Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

barquette de jus supplémentaire

Tomme des Pyrénées IGP

Coulommiers

Cantafrais

Saint Nectaire AOP

Mimolette

Purée de pomme banane BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Sans sucre ajouté

GOÛTERS

Quatre quarts

Fruit de saison

Pain et confiture d'abricot

Purée de pomme

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Yaourt velouté nature

Semoule au lait BIO 🏠.

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 10 juin au 14 juin 2024

LUNDI 10 JUIN

MARDI 11 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

JEUDI 13 JUIN

VENDREDI 14 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de poisson au jus 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Raviolis
(lutte anti gaspi)

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de cabillaud sauce citron 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots
beurre persillés 🏠.

Pomme de terre BIO vapeur persillées et
Epinards à la béchamel 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. et Brocolis 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Fenouil à la tomate 🏠.

Emmental

Camembert BIO

Cantal AOP

Six de Savoie

Carré BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Purée de pomme fraise

Pain d'épices

Purée de pomme banane

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Fromage blanc aux fruits

Petits suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 17 juin au 21 juin 2024

LUNDI 17 JUIN

MARDI 18 JUIN

MERCREDI 19 JUIN

JEUDI 20 JUIN

VENDREDI 21 JUIN

DÉJEUNERS

Filet de colin sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce forestière 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Filet de poisson au jus 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

100% poisson, MSC

Origine France

Purée de carottes BIO 🏠 et Purée Saint Germain 🏠.

Semoule BIO et Courgettes à la provençale 🏠.

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et haricots verts persillés 🏠.

Pâtes BIO fusillis et Navets BIO à la tomate 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠.

Gouda

Mimolette

Carré BIO

Brie BIO

Petit moulé

Ananas au sirop léger

Fruit de saison

Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.

Fruit de saison

Purée de pomme pruneaux

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Madeleine

Purée de pomme

Fruit de saison

Quartres quarts

Purée de pomme pruneaux

Petit suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Fromage blanc nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands

Semaine du lundi 24 juin au 28 juin 2024

LUNDI 24 JUIN

MARDI 25 JUIN

MERCREDI 26 JUIN

JEUDI 27 JUIN

VENDREDI 28 JUIN

Italie

France

États-Unis

Grèce

Inde

PARIS 2024

DÉJEUNERS

PLAT COMPLET

Risotto au poulet et petits pois 🏠

Origine France, Label Rouge



Blanquette de veau 🏠

Origine France, Label Rouge

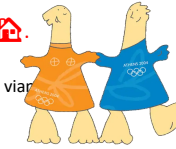


Filet de poisson au jus 🏠

100% poisson, MSC

Moussaka au bœuf 🏠

Origine France, Race à viande



Filet de lieu noir au curry 🏠

100% poisson frais, MSC



sans viande : riz BIO pilaf 🏠

Blé BIO pilaf 🏠 et carottes BIO 🏠

Mac and cheese



sans viande : purée d'épinards et de pomme de terre BIO 🏠

Dhal de lentilles 🏠

Cantal AOP

Vache qui rit

Camembert BIO

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠

sans sucre ajouté

GOÛTERS

Fruit de saison

Purée de pomme

Pain d'épices

Purée de pomme poire

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit suisse aux fruits

Yaourt velouté nature

Yaourt nature

LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.