

# Menus des Grands

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 02 au 06 mars 2026

## Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Salade de coquillettes Maison

Potage Choisy Maison  
(cœur de laitue)

Carottes râpées

Concombre vinaigrette

Sauté de veau sauce charcutière

Emincé de dinde sauce crème curry

Pavé de merlu sauce paprika

Omelette nature

Colin sauce waterzoï

Filet de hoki au bouillon de légumes  
bio

Cubes de saumon au bouillon de  
légumes bio

Semoule BIO

Émincé de poireaux béchamel

Blé BIO

Pommes cube vapeur

Purée de courgettes et PDT

Chou-fleur et pommes de terre  
béchamel BIO

Riz IGP

Petits pois

Haricots verts

Tagliatelles

Purée de carottes (sans PDT)

Purée de carottes (sans PDT)

Purée d'haricots verts (sans PDT)

Purée d'haricots verts (sans PDT)

Purée d'haricots verts (sans PDT)

Bûchette mi-chèvre

Pavé demi sel

Gouda

Edam

Bleu d'Auvergne

Yaourt nature

Fromage frais nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fromage frais nature

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Coupelle de compote  
pomme/ananas

**Purée pomme pêche Maison**

Coupelle de purée pomme/fraise

Coupelle de purée pomme/coing

Coupelle de compote  
pomme/abricot

## Goûter

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fromage frais nature

Fromage blanc nature

Yaourt nature

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Coupelle de compote  
pomme/abricot

Coupelle de compote  
pomme/banane

Coupelle de purée de pommes

Coupelle de purée pomme/fraise

Coupelle de purée pomme/pruneaux

Pain & beurre

Pain & confiture assortie

Pain & miel

Pain & confiture assortie

Pain & chocolat noir

Galette Saint-Michel

Crêpe moelleuse

Boudoirs

Barre bretonne

Petits beurre