

Menu de la semaine

du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Entrée	 Salade de perles, tomates et concombres 	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage	Salade batavia et vinaigrette maison	
Plat	 Paleron de boeuf sauce moutarde SV : Pané de sarrasin lentilles aux poireaux	 Filet de lieu sauce tandoori 	Moussaka végétarienne	 Beaufilet de colin sauce aurore	Tarte aux oignons
Garniture	Carottes Vichy 	Riz		 Farfalle 	 Haricots beurre 
Produit Laitier	Port Salut		 Yaourt nature et sucre	Chaussée aux moines	 Saint Nectaire
Dessert	Orange	Crème dessert pralinée	Banane	Bande croustillante aux trois chocolats	Kiwi
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	 Fromage blanc nature et sucre Croissant	 Gouda Poire Guyot  Petit pain	 Lait Chocolat Pain viennois	Clémentines  Petit pain Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	 Purée pomme Galette St Michel

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Appellation d'Origine Protégée
  Haute valeur environnementale

 Plats élaborés par nos équipes
  Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Petit pain			X											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
05 décembre 2025														
Tarte aux oignons	X		X						X					
Haricots beurre	X													
Saint Nectaire	X													
Kiwi														
Pain blanc tranché			X											
Galette St Michel	X		X						X					
Purée pomme														

Conformément au règlement n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire à l'état de trace.