

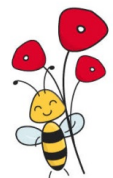
Menu de la semaine

du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 Menu Mater're, Ma Santé !	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Collation	 Purée de pomme poire Barre de céréales aux fruits rouges	 Pomme bicolore  Miel Biscottes		 Fromage blanc nature et sucre Madeleine	Kiwi Biscuits Grany nature®
Entrée	 Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw	 Tarte au fromage	Radis beurre	Coupelle poisson thon
Plat	Tortelleni ricotta épinards sauce crème	 Filet de Merlu sauce hollandaise 	 Emincé de dinde au jus 	 Paleron de boeuf sauce orientale	Lasagne au 7 légumes
Garniture		Riz	Fondue de poireaux 	 Semoule complète 	
Produit Laitier	 Gouda	Flanby®	Petit suisse et confiture de fraise	 Cantal	 Coulommiers
Dessert	Orange		Banane	Bande croustillante aux trois chocolats	Clémentines
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Yaourt nature et sucre  Pain pavé aux pépites de chocolat	Leerdammer Kiwi Pain viennois	Compote pomme tropical gourde Coque fourrée aux amandes	Poire Conférence Sablés de Retz	 Baguette  Lait Miel

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  Bleu Blanc Cœur
  Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Cantal	×		×										
Bande croustillante aux trois chocolats	×		×						×	×			
Pain pavé			×										
Poire Conférence													
Sablés de Retz	×		×										
07 novembre 2025													
Kiwi													
Biscuits Grany nature®			×										
Coupelle poisson thon	×		×			×							
Lasagne au 7 légumes	×		×			×				×		×	
Coulommiers	×												
Clémentines													
Pain de campagne			×										
Baguette			×										
Lait	×												
Miel													

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