

Menu de la semaine

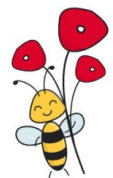
du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10	Mercredi 12 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 13	Vendredi 14
Collation	Orange Petits beurres		 Purée pomme abricot Cracotte Micro beurre	 Lait Corn Flakes
Entrée	Salade batavia et croûtons	 Concombres à la vinaigrette 	 Salade de maïs et dés de boursin	 Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat	Ragoût d'agneau sauce aux abricots (origine UE) 	Risotto aux champignons et amandes 	 Beaufilet de colin à la bisque de homard	  Sauté de boeuf sauce barbecue maison 
Garniture	 Haricots verts  Pommes rissolées		 Brocolis 	Haricots blancs
Produit Laitier	 Fromage frais aux fruits	 Yaourt nature et sucre		Kiri
Dessert		Eclair à la vanille	Kiwi	Mousse au chocolat au lait de coco
Divers	 Pain pavé	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	Bonbel®  Pomme Golden  Baguette	Clémentine  Baguette Chocolat au lait	Petit suisse nature et sucre Croissant	Orange Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes) Pain viennois

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Bleu Blanc Coeur
  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]

Sauté de boeuf sauce barbecue maison	×		×		×							×		
Haricots blancs														×
Kiri	×													
Mousse au chocolat au lait de coco														
Pain de campagne			×											
Orange														
Pain viennois			×											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														

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