

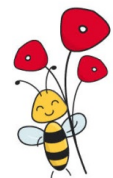
Menu de la semaine

du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	 Salade de riz, tomates et poivrons 	Salade iceberg et dés de mimolette		Pomelos	 Taboulé 
Plat	 Filet de cabillaud sauce moutarde 	 Escalope de porc au miel  SP / SV : Galette de blé pois à l'italienne sauce au miel	  Emincé de boeuf sauce échalote  SV : Galette de soja sauce à l'échalote	  Poulet rôti aux herbes de Provence  SV :  Filet de lieu sauce citron aneth 	  Omelette
Garniture	 Epinards	 Coquillettes	 Purée de courgettes	Céréales à l'indienne	 Haricots plats 
Produit Laitier	 Saint Paulin		 Brie à la coupe	 Edam	 Fromage frais nature et confiture de groseille
Dessert	Poire Conférence	Tarte croisillon à l'abricot	Kiwi	Purée pomme ananas	 Pomme Golden
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Yaourt velouté nature et sucre Palmier	Clémentines  Baguette Tablette de chocolat noir	 Lait  Pain pavé aux cranberries	Banane Quatre-quart	Port Salut  Purée pommes pêches  Baguette

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Œufs français
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Cœur
  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]

Banane														
Quatre-quart	×		×						×					
21 novembre 2025														
Taboulé			×											
Omelette									×					
Haricots plats	×													
Fromage frais nature et confiture de groseille	×													
Pomme Golden														
Pain blanc tranché			×											
Port Salut	×													
Baguette			×											
Purée pommes pêches														

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