

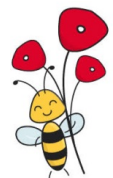
Menu de la semaine

du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

	Lundi 29	Mardi 30 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 31	Vendredi 02
Entrée	 Salade de maïs et dés de mimolette	Taboulé	Salade mêlée et vinaigrette en bouteille	 Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat	 Filet de poulet à la sauce poivre  SV : Palet burger vegetal aux protéines de pois et blé sauce au poivre	 Croc tofu à la provençale aux protéines de tofu et soja	 Brandade de poisson 	Steak haché de veau au jus lié (origine UE)  SV : Pavé tomate fromage aux protéines de blé et lait
Garniture	 Haricots verts 	Choux romanesco sauce béchamel 		 Penne 
Produit Laitier		 Yaourt aromatisé à la fraise	Carré de l'Est	 Cantal
Dessert	Orange	Poire Conférence	Oreillons de pêches au sirop	Donut au sucre
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Yaourt à boire à la framboise  Miel Pain viennois	Tomme PY Compote pomme tropical gourde  Baguette	Banane Gaufre liégeoise	 Pomme bicolore  Baguette Chocolat au lait

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  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]

Pain blanc tranché			X											
Baguette			X											
Chocolat au lait	X													
Pomme bicolore														

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