





























Menu de la semaine

du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12 Menu Mater're, Ma Santé !	Vendredi 13
Entrée	 Salade de blé, tomates et concombres 	 Concombres à la vinaigrette 	Pizza au thon	Salade iceberg et vinaigrette en bouteille	
Plat	 Sauté de boeuf sauce tomate 	 Filet de poisson pané	 Filet de poulet à la sauce à l'échalote 	Tartiflette végétarienne 	 Escalope de porc sauce crème  SP : Galette de blé pois à l'italienne sauce crème
Garniture	 Carottes	 Tortis et ketchup 	 Haricots verts 		Céréales indiennes et potiron
Produit Laitier	 Saint Paulin	 Fromage frais aux fruits	 Cantal	Yaourt velouté nature et sucre	 Coulommiers
Dessert	 Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe		Clémentines	Tarte bourdaloue	Banane
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Purée pomme mangue orange en gourde  Baguette Miel		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  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]

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