
























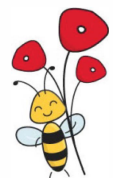
# Menu de la semaine

du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12	Mardi 13 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	 Salade de perles, tomates et concombres 	Céleri râpé à la vinaigrette		 Concombres à la vinaigrette persillée 	 Taboulé
Plat	Sauté d'agneau sauce navarin (Origine UE) 	Pizza à la raclette	 Filet de merlu sauce crème curry 	 Saucisse de volaille type Francfort	 Steak haché de boeuf
Garniture	 Haricots verts		 Boulgour et courgettes	 Penne et emmental râpé 	Fondue de poireaux 
Produit Laitier	 Saint Nectaire	 Yaourt nature et sucre	 Camembert à la coupe		Port Salut
Dessert	Kiwi	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Banane	Crème renversée caramel	Poire Conférence
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Purée pomme mangue orange en gourde Moelleux au citron		

 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

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
12 janvier 2026														
Salade de perles, tomates et concombres			×		×									×
Sauté d'agneau sauce navarin (Origine UE)	×		×											
Haricots verts														
Saint Nectaire	×													
Kiwi														
Pain pavé			×											
13 janvier 2026														
Céleri râpé à la vinaigrette					×							×		×
Pizza à la raclette	×		×	×	×	×	×		×		×	×		
Yaourt nature et sucre	×													
Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	×													
Pain de campagne			×											
14 janvier 2026														
Filet de merlu sauce crème curry	×				×	×								
Boulgour et courgettes	×		×											
Camembert à la coupe	×													
Banane														
Pain blanc tranché			×											
Moelleux au citron			×						×					
Purée pomme mangue orange en gourde														
15 janvier 2026														
Concombres à la vinaigrette persillée					×									×
Saucisse de volaille type Francfort														
Penne et emmental râpé	×		×											
Crème renversée caramel	×													
Pain pavé			×											
16 janvier 2026														
Taboullé			×											
Steak haché de boeuf	×											×		×
Fondue de poireaux	×													
Port Salut	×													
Poire Conférence														
Pain de campagne			×											

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

