

# Menu de la semaine

du 12 au 16 janvier 2026

	Mardi 13 Menu Mater're, Ma Santé					
	Lundi 12			Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Collation</b>	Clémentines Palets bretons	Poire Conference Chamonix à l'orange®			Purée pomme abricot Crème de marron Biscottes	Lait Rice krispies
<b>Entrée</b>	Salade de perles, tomates et concombres	Céleri râpé à la vinaigrette			Concombres à la vinaigrette persillée	Taboulé
<b>Plat</b>	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
<b>Garniture</b>	Haricots verts			Boulgour et courgettes	Penne et emmental râpé	Fondue de poireaux
<b>Produit Laitier</b>	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre		Camembert à la coupe		Port Salut
<b>Dessert</b>	Kiwi	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise		Banane	Crème renversée caramel	Poire Conference
<b>Divers</b>	Pain pavé	Pain de campagne		Pain blanc tranché	Pain pavé	Pain de campagne
<b>Goûter</b>	Yaourt à boire vanille Pain pavé Miel	Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe Pain au lait Tablette de chocolat noir		Purée pomme mangue orange en gourde Moelleux au citron	Orange Biscuit fourré à la fraise	Jus multifruits Pain pavé aux cranberries

Pêche durable MSC

Agriculture biologique

Label Rouge

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	13 janvier 2026	14 janvier 2026	15 janvier 2026
Clémentines				
Palets bretons	X	X		X
Salade de perles, tomates et concombres		X	X	
Sauté d'agneau sauce navarin (Origine UE)	X	X	X	
Haricots verts				
Saint Nectaire	X			
Kiwi				
Pain pavé		X		
Pain pavé		X		
Yaourt à boire vanille	X			
Miel				
	13 janvier 2026	13 janvier 2026	13 janvier 2026	13 janvier 2026
Chamonix à l'orange®		X		X X
Poire Conférence				
Céleri râpé à la vinaigrette			X	X X
Pizza à la raclette	X	X X X X	X X	X X
Yaourt nature et sucre	X			
Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	X			
Pain de campagne		X		
Pain au lait	X	X		X
Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe				
Tablette de chocolat noir				
	14 janvier 2026	14 janvier 2026	14 janvier 2026	14 janvier 2026
Filet de merlu sauce crème curry	X		X X	
Boulgour et courgettes	X	X		
Camembert à la coupe	X			
Banane				
Pain blanc tranché		X		
Moelleux au citron		X		X
Purée pomme mangue orange en gourde				
	15 janvier 2026	15 janvier 2026	15 janvier 2026	15 janvier 2026
Crème de marron				
Biscottes		X		
Purée pomme abricot				
Concombres à la vinaigrette persillée			X	
Saucisse de volaille type Francfort				X

Penne et emmental râpé	X	X											
Crème renversée caramel	X												
Pain pavé		X											
Orange													
Biscuit fourré à la fraise	X	X											
16janvier 2026													
Rice krispies													
Lait	X												
Taboulé		X											
Steak haché de boeuf	X										X		X
Fondue de poireaux	X												
Port Salut	X												
Poire Conférence													
Pain de campagne		X											
Pain pavé aux cranberries		X											
Jus multifruits													

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