



































# Menu de la semaine

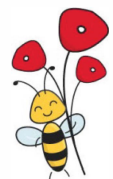
du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12	Mardi 13 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Collation</b>	Clémentines Palets bretons	Poire Conférence 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 Conférence
<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 multivitamines  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

[illegible]

Penne et emmental râpé	X		X											
Crème renversée caramel	X													
Pain pavé			X											
Orange														
Biscuit fourré à la fraise	X		X											
16 janvier 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.