


























Menu de la semaine

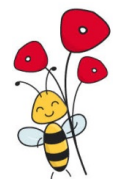
du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16	Mardi 17 Menu Nouvel An Chinois Mater're, Ma Santé !	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	 Concombres à la vinaigrette 	Nems aux légumes	Salade batavia et vinaigrette maison	 Taboulé 	Salade de chou blanc à la vinaigrette
Plat	Gigot d'agneau sauce abricot (origine UE)	Riz cantonais aux légumes et cubes d'omelette 	 Emincé de boeuf au jus 	 Beaufilet de colin au beurre, ail et persil	 Aiguillettes de poulet sauce tandoori 
Garniture	 Boulgour 		Frites	 Epinards béchamel 	Farfalle et emmental râpé
Produit Laitier	 Flan vanille nappé caramel	Petit suisse nature et sucre	 Babybel®	 Yaourt au citron	
Dessert		Ananas frais en seau	Gâteau au chocolat au top pour les muscles ! 	Banane	 Pomme au four
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Pomme Golden Petits beurres		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Haute valeur environnementale
  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

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
16 février 2026														
Concombres à la vinaigrette					X									X
Gigot d'agneau sauce abricot (origine UE)	X		X											X
Boulgour	X		X											
Flan vanille nappé caramel														
Pain pavé			X											
17 février 2026														
Nems aux légumes			X									X		
Riz cantonais aux légumes et cubes d'omelette			X						X			X		
Petit suisse nature et sucre	X													
Ananas frais en seau														
Pain de campagne			X											
18 février 2026														
Salade batavia et vinaigrette maison					X									X
Emincé de boeuf au jus	X		X									X		
Frites														
Babybel®	X													
Gâteau au chocolat au top pour les muscles !	X		X						X					
Pain blanc tranché			X											
Petits beurres	X		X						X					
Pomme Golden														
19 février 2026														
Taboulé			X											
Beaufilet de colin au beurre, ail et persil	X					X								
Epinards béchamel	X													
Yaourt au citron	X													
Banane														
Pain pavé			X											
20 février 2026														
Salade de chou blanc à la vinaigrette					X									X
Aiguillettes de poulet sauce tandoori			X									X		
Farfalle et emmental râpé	X		X											
Pomme au four														
Pain de campagne			X											

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

