










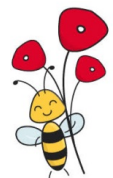
Menu de la semaine

du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 Menu Mater're, Ma Santé !	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Salade batavia et vinaigrette maison	 Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Pomelos	 Salade de maïs et tomates	 Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat	Pois chiches concassés à la forestière 	  Aiguillettes de poulet au jus 	 Sauté de veau sauce tomate et olives 	Beignets de calamar et sauce tartare 	 Escalope de dinde sauce boursin® 
Garniture	 Coquillettes	 Haricots beurre	 Blé et cubes de poivrons 	 Brocolis 	Riz
Produit Laitier	 Fromage frais nature et sucre		Coulommiers	Brillat Savarin	 Yaourt brassé à la banane
Dessert	 Purée pomme poire de la Sarthe	Clémentines	Tarte aux myrtilles	 Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe	
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Poire Comice  Pain pavé Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)		

 Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Coeur
  Plats élaborés par nos équipes
  Certification environnementale de niveau 2
  Dinde côté jardin

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Yaourt brassé à la banane	X													
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.