

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 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

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.