

# Menu de la semaine

du 19 au 23 janvier 2026

|                 |  | Lundi 19<br>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<br>SV : Filet de lieu citron et persil | Sauté de veau sauce tomate et olives<br>SV : Omelette                                   | Beignets de calamar et sauce tartare            | Escalope de dinde sauce boursin®<br>SV : Galette de soja 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          | Baguette                               | Pain de campagne   | Baguette  | Baguette  | Pain blanc tranché   |             |
| Goûter          | Leerdammer Orange Pain viennois        | Yaourt nature et sucre Coque fourrée aux amandes                     | Poire Comice Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes) | Purée pommes pêches Petit pain Chocolat au lait | Kiwi Gaufrettes à la vanille   |             |

Pêche durable MSC

Agriculture biologique

Label Rouge

Viandes françaises

Recettes Co.Cli.Co

Œufs français

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Coeur

Plats élaborés par nos équipes

Certification environnementale de niveau 2

Certification environnementale de niveau 2

Dinde côté jardin

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

Suivez-nous



## Allergènes par plat

|   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|---|--|--|---|
| Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Baguette                                |   |   | X |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Petit pain                              |   |   | X |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Chocolat au lait                        | X |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Purée pommes pêches                     |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| 23 janvier 2026                         |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Carottes râpées à la vinaigrette        |   |   |   | X |  |  |  |  |  |   |  |  | X |
| Escalope de dinde sauce boursin®        | X |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  | X |
| Galette de soja sauce boursin           | X | X |   |   |  |  |  |  |  | X |  |  |   |
| Riz                                     |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Yaourt brassé à la banane               | X |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Pain blanc tranché                      |   | X |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Kiwi                                    |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| Gaufrettes à la vanille                 |   | X |   |   |  |  |  |  |  | X |  |  |   |

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