











































# 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  SV :  Filet de lieu citron et persil 	 Sauté de veau sauce tomate et olives  SV :   Omelette	Beignets de calamar et sauce tartare 	  Escalope de dinde sauce boursin®  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 Cœur
  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]



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.