

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
Collation	Brownie Kiwi	Compote pomme framboise Cracotte Miel		Fromage blanc nature et sucre Petits beurres	Lait Quatre-quart
Entrée	Salade batavia et vinaigrette maison	AB Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Pomelos	Salade de maïs et tomates	AB Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Pois chiches concassés à la forestière	BLEU BLANC COEUR Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de veau sauce tomate et olives	Beignets de calamar et sauce tartare	Dinde Escalope de dinde sauce boursin®
Garniture	Coquillettes	CERTIFICATION NIVEAU 2 Haricots beurre	Blé et cubes de poivrons	Brocolis	Riz
Produit Laitier	AB Fromage frais nature et sucre		Coulommiers	Brillat Savarin	AB 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	Leerdammer Orange Pain viennois	AB Yaourt nature et sucre Coque fourrée aux amandes	Poire Comice AB Pain pavé Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	Purée pommes pêches Bleu Blanc Coeur Baguette Chocolat au lait	Kiwi Gaufrettes à la vanille



Agriculture biologique



Viandes françaises



Recettes Co.Cli.Co



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Coeur



Plats élaborés par nos équipe

Suivez-nous



Certification environnementale de niveau 2



Dinde côté jardin

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



Allergènes par plat

Lait Lupin Gluten crustacés moutarde poisson mollusques arachide oeufs soja fruits à coques céleri sésame sulfites

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
19 janvier 2026														
Kiwi														
Brownie	X		X						X	X				
Salade batavia et vinaigrette maison					X							X		
Pois chiches concassés à la forestière	X												X	
Coquillettes			X											
Fromage frais nature et sucre	X													
Purée pomme poire de la Sarthe														
Pain pavé			X											
Orange														
Leerdammer	X			X										
Pain viennois			X											
20 janvier 2026														
Miel														
Cracotte	X		X											
Compote pomme framboise														
Salade de pommes de terre et dés de mimolette	X				X								X	
Aiguillettes de poulet au jus	X											X		
Haricots beurre													X	
Clémentines														
Pain de campagne			X											
Yaourt nature et sucre	X													
Coque fourrée aux amandes			X						X	X	X			
21 janvier 2026														
Pomelos														
Sauté de veau sauce tomate et olives	X		X											
Blé et cubes de poivrons	X		X											
Coulommiers	X													
Tarte aux myrtilles	X		X							X				
Pain blanc tranché			X											
Poire Comice														
Pain pavé			X											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
22 janvier 2026														
	▼										▼			

Petits beurres	^	^					^						
Fromage blanc nature et sucre	X												
Salade de maïs et tomates			X										X
Beignets de calamar et sauce tartare		X		X	X	X		X					X
Brocolis	X												
Brillat Savarin	X												
Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe													
Pain pavé			X										
Baguette			X										
Chocolat au lait	X												
Purée pommes pêches													
23 janvier 2026													
Lait	X												
Quatre-quart	X		X						X				
Carottes râpées à la vinaigrette					X								X
Escalope de dinde sauce boursin®	X											X	
Riz													
Yaourt brassé à la banane	X												
Pain de campagne			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.