





























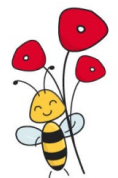
Menu de la semaine

du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 Menu Polonais !	Vendredi 30 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée		 Concombres sauce fromage blanc et ciboulette 	Feuilleté au fromage	Salade de chou blanc à la vinaigrette	 Salade d'haricots rouges, tomates et poivrons
Plat	 Paleron de boeuf sauce tomate	 Cubes de colin jus citron et persil	Sauté d'agneau sauce barbecue (Origine UE) 	 Sauté de porc sauce polonaise (Gulasz Wieprzowy) SP :  Sauté de dinde sauce polonaise 	Oeufs durs
Garniture	 Boulgour et petits pois 	 Riz safrané	Haricots plats à l'ail et persil	Pommes vapeurs	 Epinards béchamel 
Produit Laitier	Tomme PY	Flanby®	 Fromage frais aux fruits	St Môret®	Petit suisse nature et sucre
Dessert	 Pomme bicolore		Clémentines	Babka chocolat noisette	Banane
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Pik et croq'®  Purée pomme banane vanille en gourde		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  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]

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