



























Menu de la semaine

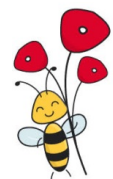
du 26 au 30 janvier 2026

	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 SV : Escalope panée veggie aux protéines de soja	 Cubes de colin jus citron et persil	Sauté d'agneau sauce barbecue (Origine UE)  SV : Saucisse végétale sauce barbecue	 Sauté de porc sauce polonaise (Gulasz Wieprzowy) SP / SV :  Beaufilet de colin 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	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	 Purée pomme ananas  Pain pavé aux pépites de chocolat	Kiwi  Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	 Pik et croq'®  Purée pomme banane vanille en gourde	Poire Conférence Petit carré abricot	 Lait Miel Pain viennois

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Bleu Blanc Coeur
  Plats élaborés par nos équipes

 Certification environnementale de niveau 2

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



Suivez-nous



Allergènes par plat

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
26 janvier 2026														
Paleron de boeuf sauce tomate														X
Escalope panée veggie aux protéines de soja			X							X				
Boulgour et petits pois	X		X									X		
Tomme PY	X													
Pomme bicolore														
Baguette			X											
Purée pomme ananas														
Pain pavé aux pépites de chocolat			X											
27 janvier 2026														
Concombres sauce fromage blanc et ciboulette	X				X				X					X
Cubes de colin jus citron et persil	X		X			X								
Riz safrané	X													
Flanby®	X													
Pain de campagne			X											
Kiwi														
Baguette			X											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
28 janvier 2026														
Feuilleté au fromage	X		X											
Saucisse végétale sauce barbecue	X		X		X							X		
Sauté d'agneau sauce barbecue (Origine UE)	X		X		X							X		
Haricots plats à l'ail et persil														
Fromage frais aux fruits	X													
Clémentines														
Baguette			X											
Pik et croq'®	X		X											
Purée pomme banane vanille en gourde														
29 janvier 2026														
Salade de chou blanc à la vinaigrette					X									X
Sauté de porc sauce polonaise (Gulasz Wieprzowy)			X											
Beaufilet de colin sauce polonaise			X			X								
Pommes vapeurs														
St Môret®	X													
	✓		✓						✓		✓			

Babka chocolat noisette	X		X						X		X			
Baguette			X											
Petit carré abricot			X						X					
Poire Conférence														
30 janvier 2026														
Salade d'haricots rouges, tomates et poivrons					X									X
Oeufs durs									X					
Epinards béchamel	X													
Petit suisse nature et sucre	X													
Banane														
Pain blanc tranché			X											
Pain viennois			X											
Lait	X													
Miel														

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