



























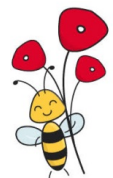
# Menu de la semaine

du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08 Menu Mater're, Ma Santé!	Vendredi 09
Entrée	Salade iceberg et vinaigrette maison	 Salade de maïs au thon	 Salade de concombres et dés de gouda 	 Salade de blé, tomates et concombres 	Duo de choux
Plat	 Beaufilet de colin au jus d'estragon	 Rôti de porc sauce miel moutarde SP : Rôti de dinde (Origine UE) sauce miel moutarde	 Emincé de boeuf façon sauce bourguignon 	 Omelette aux fines herbes	  Poulet rôti au jus 
Garniture	Potatoes spicy	 Carottes persillées 	Farfalle	Ratatouille à l'huile d'olive 	Céréales méditerranéennes et potiron
Produit Laitier	 Yaourt brassé aux fruits	 Babybel®		 Fromage frais nature et sucre	 Saint Paulin
Dessert		Orange	Mousse au chocolat au lait de coco	Banane	Galette des rois
Divers	 Pain pavé Ketchup	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Pomme bicolore Biscuits Grany nature®		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Œufs français
  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
05 janvier 2026														
Salade iceberg et vinaigrette maison					×									×
Beaufilet de colin au jus d'estragon	×					×								
Potatoes spicy														
Yaourt brassé aux fruits	×													
Ketchup														
Pain pavé			×											
06 janvier 2026														
Salade de maïs au thon					×	×								×
Rôti de porc sauce miel moutarde	×		×		×									×
Rôti de dinde (Origine UE) sauce miel moutarde	×		×		×									×
Carottes persillées	×													
Babybel®	×													
Orange														
Pain de campagne			×											
07 janvier 2026														
Salade de concombres et dés de gouda	×				×									×
Emincé de boeuf façon sauce bourguignon	×		×											×
Farfalle			×											
Mousse au chocolat au lait de coco														
Pain blanc tranché			×											
Biscuits Grany nature®			×											
Pomme bicolore														
08 janvier 2026														
Salade de blé, tomates et concombres			×		×									×
Omelette aux fines herbes									×					
Ratatouille à l'huile d'olive														
Fromage frais nature et sucre	×													
Banane														
Pain pavé			×											
09 janvier 2026														
Duo de choux					×									×
Poulet rôti au jus	×											×		
Céréales méditerranéennes et potiron	×		×								×			
Saint Paulin	×													
Galette des rois	×		×						×		×			

Carottes des for	✓		✗						✓		✓			
Pain de campagne														

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