

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
Collation	 Compote pomme biscuit allégée en sucre Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)  Cracotte	Clémentines Madeleine		Kiwi Barre de céréales au chocolat	Yaourt à boire vanille Galettes Saint Michel 
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	Poire Conference Croissant	 Lait  Pain pavé aux pépites de chocolat	 Pomme bicolore  Biscuits Grany nature®	Chanteneige® Purée pomme fraise Pain viennois	 Clémentines  Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)

Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Label Rouge  Viandes françaises  Œufs français  Haute valeur environnementale  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

05 janvier 2026	Cracotte	X	X											
	Compote pomme biscuit allégée en sucre													
	Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)													
	Salade iceberg et vinaigrette maison				X									X
	Beaufilet de colin au jus d'estragon	X					X							
	Potatoes spicy													
	Yaourt brassé aux fruits	X												
	Ketchup													
	Pain pavé			X										
	Croissant	X	X								X			
	Poire Conférence													
06 janvier 2026	Clémentines													
	Madeleine		X								X			
	Salade de maïs au thon				X	X								X
	Rôti de porc sauce miel moutarde	X	X		X									X
	Rôti de dinde (Origine UE) sauce miel moutarde	X	X		X									X
	Carottes persillées	X												
	Babybel®	X												
	Orange													
	Pain de campagne			X										
	Pain pavé aux pépites de chocolat			X										
	Lait	X												
07 janvier 2026	Salade de concombres et dés de gouda	X				X								X
	Emincé de boeuf façon sauce bourguignon	X	X											X
	Farfalle		X											
	Mousse au chocolat au lait de coco													
	Pain blanc tranché		X											
	Biscuits Grany nature®		X											
	Pomme bicolore													
08 janvier 2026	Kiwi													
	Barre de céréales au chocolat	X	X								X			

Salade de blé, tomates et concombres		X	X											X
Omelette aux fines herbes										X				
Ratatouille à l'huile d'olive														
Fromage frais nature et sucre	X													
Banane														
Pain pavé			X											
Chanteneige®	X													
Purée pomme fraise														
Pain viennois			X											
09 janvier 2026	09 janvier 2026													
Galettes Saint Michel	X		X						X					
Yaourt à boire vanille	X													
Duo de choux					X									X
Poulet rôti au jus	X												X	
Céréales méditerranéennes et potiron	X		X								X			
Saint Paulin	X													
Galette des rois	X		X						X		X			
Pain de campagne			X											
Clémentines														
Baguette			X											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														

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