































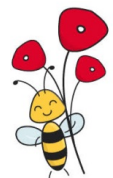
Menu de la semaine

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 / SV : Boulettes de pois et blé sauce miel moutarde	 Emincé de boeuf façon sauce bourguignon  SV :  Filet de hoki façon sauce bourguignon 	 Omelette aux fines herbes	 Poulet rôti au jus  SV : Pavé tomate fromage aux protéines de blé et lait
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	 Baguette Ketchup	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Poire Conférence 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
  Bleu Blanc Cœur
  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

[illegible]

Chanteneige®	X													
Purée pomme fraise														
Pain viennois			X											
09 janvier 2026														
Duo de choux					X									X
Poulet rôti au jus	X											X		
Pavé tomate fromage aux protéines de blé et lait	X		X						X					
Céréales méditerranéennes et potiron	X		X								X			
Saint Paulin	X													
Galette des rois	X		X						X		X			
Pain blanc tranché			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.