






























# Menu de la semaine

du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12	Mardi 13 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	 Salade de perles, tomates et concombres 	Céleri râpé à la vinaigrette		 Concombres à la vinaigrette persillée 	 Taboulé 
Plat	Sauté d'agneau sauce navarin (Origine UE)  SV : Palet burger vegetal aux protéines de pois et blé sauce façon navarin	Pizza à la raclette	 Filet de merlu sauce crème curry 	 Saucisse de volaille type Francfort SV : Saucisse knax végétale aux protéines de pois	 Steak haché de boeuf SV :  Filet de hoki au jus de citron
Garniture	 Haricots verts		 Boulgour et courgettes	 Penne et emmental râpé 	Fondue de poireaux 
Produit Laitier	 Saint Nectaire	 Yaourt nature et sucre	 Camembert à la coupe		Port Salut
Dessert	Kiwi	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Banane	Crème renversée caramel	Poire Conférence
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Yaourt à boire vanille  Petit pain Miel	 Pomme Gala d'un producteur de la Sarthe Pain au lait Tablette de chocolat noir	Purée pomme mangue orange en gourde Moelleux au citron	Orange Biscuit fourré à la fraise	 Jus multivitamins  Pain pavé aux cranberries

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Appellation d'Origine Protégée
  Haute valeur environnementale

 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]

Orange														
Biscuit fourré à la fraise	X		X											
16 janvier 2026														
Taboulé			X											
Steak haché de boeuf	X											X		X
Filet de hoki au jus de citron	X					X								
Fondue de poireaux	X													
Port Salut	X													
Poire Conférence														
Pain blanc tranché			X											
Pain pavé aux cranberries			X											
Jus multifruits														

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