

Menu de la semaine

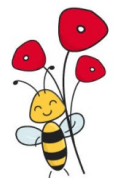
du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05 Menu Mater're, Ma Santé !	Vendredi 06
Entrée	 Concombres à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 	 Taboulé 	Salade batavia et vinaigrette maison
Plat	 Coeur de filet de merlu jus beurre citron et estragon 	Boulettes d'agneau sauce moutarde (Origine UE et hors UE) 	 Paleron de boeuf sauce tomate	  Omelette nature	 Filet de poulet au jus 
Garniture	Haricots blancs à la tomate	 Haricots plats 	 Farfalle et emmental râpé 	 Petits pois 	Potatoes spicy
Produit Laitier	 Mimolette	 Fromage frais nature et sucre		 Babybel®	 Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Orange	Gâteau nid d'abeilles	Kiwi	
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Pomme bicolore Petits beurres	 Purée pomme banane vanille en gourde  Pain pavé aux cranberries	Poire Guyot  Baguette Tablette de chocolat noir	Yaourt à boire à la fraise Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes) Pain viennois	Pik et croq'® Banane

 Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Label Rouge  Viandes françaises  Recettes Co.Cli.Co  Œufs français  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

[illegible]

Pain viennois			X											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
06 mars 2026														
Salade batavia et vinaigrette maison					X									X
Filet de poulet au jus	X											X		
Potatoes spicy														
Yaourt brassé aux fruits	X													
Pain de campagne			X											
Banane														
Pik et croq'®	X		X											

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