

Menu de la semaine

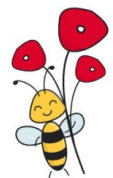
du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	 Carottes râpées à la vinaigrette 	 Salade de pommes de terre et ciboulette	 Concombres à la vinaigrette 	 Taboulé et dés de boursin	Tomate croqu' sel
Plat	Rôti de veau (origine UE) jus à l'estragon	Nuggets de poulet (origine UE)	  Sauté de boeuf sauce stroganoff 	 Cubes de colin et saumon sauce hollandaise 	 Emincé végétal aux protéines de pois et tournesol sauce crème aux herbes
Garniture	 Riz 	 Petits pois 	 Blé 	 Haricots verts	 Penne 
Produit Laitier	Port Salut	 Gouda	 Yaourt nature et confiture de groseille		Brie
Dessert	Purée pomme ananas	Kiwi		Fraises	Cake au citron
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Pomme bicolore Moelleux nature		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  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]

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.