

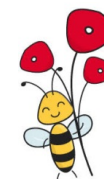
Menu de la semaine

du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23	Mardi 24 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	 Salade de maïs et tomates	Céleri râpé sauce fromage blanc moutardé	Surimi mayonnaise	Laitue vinaigrette maison	
Plat	 Chipolata de porc  SP / SV : Saucisse veggie aux protéines de blé et pois	 Egréné de soja à la sauce tomate	 Aiguillettes de poulet sauce curry coco  SV :  Filet de hoki sauce curry coco 	 Emincé de boeuf façon sauce bourguignon  SV : Pavé tomate fromage aux protéines de blé et lait	 Filet de lieu sauce julienne
Garniture	Brocolis à la crème	 Tortis 	 Riz et potiron	Pommes vapeurs	Beignets de salsifis
Produit Laitier	Petit suisse nature et sucre	 Yaourt aromatisé à la fraise	 Saint Nectaire	Leerdammer	 Coulommiers
Dessert	Orange		Banane	Tarte multifruits	Kiwi
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Bonbel®  Compote pomme mirabelle  Petit pain	 Pomme bicolore Croissant	 Baguette  Lait Miel	Poire Conférence  Pain pavé aux pépites de chocolat	 Fromage blanc nature et sucre Biscuits Grany nature®

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Coeur
  Plats élaborés par nos équipes

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Tarte multifruits			X						X					
Baguette			X											
Pain pavé aux pépites de chocolat			X											
Poire Conférence														
27 mars 2026														
Filet de lieu sauce julienne	X					X						X		
Beignets de salsifis			X											
Coulommiers	X													
Kiwi														
Pain blanc tranché			X											
Fromage blanc nature et sucre	X													
Biscuits Grany nature®			X											

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