






















Menu de la semaine

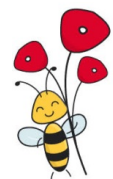
du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 Menu Mater'ne, Ma Santé!	Mardi 12	Mercredi 13	Vendredi 15 Service Minimal D'Accueil
Entrée	Pomelos	Taboulé	 Salade de pommes de terre et dés de gouda	Salade iceberg et tomate
Plat	Saucisse knax végétale aux protéines de pois	 Emincé de porc sauce au curry  SP / SV :  Cubes de colin sauce crème au curry	 Sauté de veau au jus  SV :   Omelette nature	 Fishburger
Garniture	 Riz 	 Haricots beurre	Ratatouille sauce tomate 	Potatoes spicy
Produit Laitier	Brie	 Fromage frais aux fruits		
Dessert	Crème dessert pralinée	Poire Conférence	Orange	Mister freeze
Divers	 Baguette Ketchup	 Pain de campagne	 Baguette	
Goûter	Kiwi Croissant	 Tomme PY  Purée pomme abricot  Petit pain	 Pomme Golden Pain viennois Tablette de chocolat noir	Banane Petits beurres

 Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Label Rouge  Viandes françaises  Œufs français  Plats élaborés par nos équipes

 Certification environnementale de niveau 2

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



Suivez-nous



Petits beurres	X		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.