




























Menu de la semaine

du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22 Menu Mater'ne, Ma Santé !
Entrée	Pizza au thon		Laitue vinaigrette maison	Saucisson sec et cornichon SP : Saucisson de volaille à l'ail et cornichon	 Concombres sauce fromage blanc et ciboulette 
Plat	 Filet d'églefin sauce julienne 	Gigot d'agneau aux pruneaux (origine UE)	 Steak haché de boeuf	 Beaufilet de colin au jus citron persil	Sauté de protéines végétales sauce tomate
Garniture	 Carottes	 Boulgour 	 Macaroni	 Purée de courgettes	Céréales méditerranéennes
Produit Laitier	 Yaourt nature et sucre	 Camembert à la coupe	 Emmental	Vache qui rit®	
Dessert	Orange	 Pomme Golden	Cake vanillé 	Banane	 Purée pomme poire de la Sarthe
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Poire Conférence  Pain pavé aux cranberries		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  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



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