






































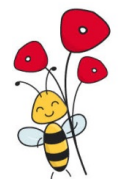
# Menu de la semaine

du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 Menu Mater're, Ma Santé !	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	 Salade de pommes de terre et ciboulette	Céleri rémoulade 		 Carottes râpées à l'orange	Crêpe au fromage
<b>Plat</b>	 Escalope de porc sauce aux cornichons  SP :  Escalope de dinde sauce aux cornichons 	 Emincé de boeuf sauce smitane (oignons et échalotes) 	 Aiguillettes de poulet sauce moutarde 	 Chili sin carne à l'égrené de soja	 Filet de hoki sauce crème ciboulette 
<b>Garniture</b>	 Haricots plats 	Tagliatelle 	Céréales méditerranéennes et ratatouille	 Riz 	 Brocolis à l'échalote 
<b>Produit Laitier</b>	 Saint Paulin	 Cantal	 Camembert à la coupe	 Yaourt à la vanille	 Fromage frais nature et sucre
<b>Dessert</b>	Orange	Mille-feuille	 Pomme Golden		Kiwi
<b>Divers</b>	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
<b>Goûter</b>	 Lait  Pain pavé aux cranberries	Poire Comice Quatre-quart	Purée pomme mangue orange en gourde  Baguette Chocolat au lait	Banane  Galettes Saint Michel	Bonbel®  Jus multifruits Pain viennois

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Appellation d'Origine Protégée
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Coeur
  Plats élaborés par nos équipes
  Certification environnementale de niveau 2
  Dinde côté jardin

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



Suivez-nous



# Allergènes par plat

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
20 avril 2026														
Salade de pommes de terre et ciboulette					X									X
Escalope de porc sauce aux cornichons	X		X		X									X
Escalope de dinde sauce aux cornichons	X		X		X									X
Haricots plats	X													
Saint Paulin	X													
Orange														
Pain pavé			X											
Pain pavé aux cranberries			X											
Lait	X													
21 avril 2026														
Céleri rémoulade	X				X				X			X		X
Emincé de boeuf sauce smitane (oignons et échalotes)	X		X											
Tagliatelle	X		X											
Cantal	X													
Mille-feuille	X		X							X				
Pain de campagne			X											
Poire Comice														
Quatre-quart	X		X						X					
22 avril 2026														
Aiguillettes de poulet sauce moutarde	X		X		X									X
Céréales méditerranéennes et ratatouille			X											
Camembert à la coupe	X													
Pomme Golden														
Pain blanc tranché			X											
Baguette			X											
Chocolat au lait	X													
Purée pomme mangue orange en gourde														
23 avril 2026														
Carottes râpées à l'orange					X									X
Chili sin carne à l'égrené de soja			X							X				
Riz	X													
Yaourt à la vanille	X													
Pain pavé			X											
Banane														
Galettes Saint Michel	X		X						X					

24 avril 2026

Crêpe au fromage	X		X						X					
Filet de hoki sauce crème ciboulette	X					X								
Brocolis à l'échalote	X													
Fromage frais nature et sucre	X													
Kiwi														
Pain de campagne			X											
Bonbel®	X													
Pain viennois			X											
Jus multifruits														

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