



























Menu de la semaine

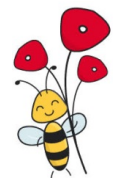
du 26 au 29 mai 2026

	Mardi 26 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Carottes bâtonnets	 Salade de maïs et tomates	Céleri rémoulade 	 Salade de pépinettes, tomates et concombres 
Plat	Pavé tomate fromage aux protéines de blé et lait	 Filet de lieu au citron	  Poulet rôti au jus  SV : Galette de blé pois à l'italienne sauce à l'échalote	  Sauté de boeuf sauce barbecue maison  SV : Galette de soja sauce barbecue maison
Garniture	 Haricots verts	 Epinards béchamel 	Riz	Beignets de salsifis
Produit Laitier	 Yaourt nature et sucre	Port Salut	 Flan vanille nappé caramel	 Coulommiers
Dessert	Brookie	 Pomme bicolore		Poire Conférence
Divers	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Orange Sablés de Retz	 Baguette  Lait Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	Pik et croq'® Kiwi	 Compote pomme vanille allégée en sucre  Pain pavé aux pépites de chocolat

 Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Label Rouge  Viandes françaises  Recettes Co.Cli.Co  Haute valeur environnementale  Bleu Blanc Coeur

 Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous



Pain blanc tranché			X											
Pain pavé aux pépites de chocolat			X											
Compote pomme vanille allégée en sucre														

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