

































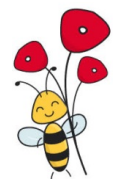
Menu de la semaine

du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	 Salade de maïs et ciboulette	 Salade de concombres et dés de gouda 	 Pizza aux quatre légumes	Melon Charentais	
Plat	  Poulet rôti au jus 	Rôti de veau (origine UE) sauce basquaise (poivrons et tomates)	 Omelette	 Filet de colin sauce crème 	  Sauté de boeuf au jus 
Garniture	 Carottes	 Riz 	 Haricots plats 	Céréales à l'indienne	 Purée de brocolis
Produit Laitier	 Yaourt nature et sucre		 Babybel®	 Edam	 Brie à la coupe
Dessert	Poire Conférence	Eclair à la vanille	Pêche jaune	Purée pomme mangue	Nectarine
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain blanc tranché
Goûter			Compote pomme tropical gourde Coque fourrée aux amandes		

 Agriculture biologique
  Pêche durable MSC
  Viandes françaises
  Œufs français
  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



Pain blanc tranché

X

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