























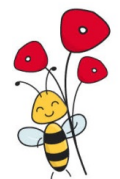
# Menu de la semaine

du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22	Mardi 23 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 24	Jeudi 25 Menu De Fin D'année !	Vendredi 26
Entrée		Melon jaune	Crêpe au fromage	Salade iceberg et vinaigrette maison	 Salade de maïs au thon
Plat	 Beaufilet de colin au jus citron persil	 Lentilles et brunoise de légumes à la sauce tomate 	 Sauté de veau sauce miel 	 Cheeseburger	Rôti de dinde au jus (origine UE)
Garniture	 Boulgour et petits pois 	Penne	 Carottes persillées 	Frites	 Epinards à la crème 
Produit Laitier	Carré de l'Est	 Yaourt à la banane	 Fromage frais nature et sucre	Bonbel®	 Saint Paulin
Dessert	Pêche jaune		Abricots	Mister freeze	Banane
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	Sirop de grenadine	 Pain de campagne
Goûter			 Lait  Pain pavé aux pépites de chocolat		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  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.