
















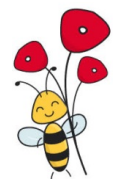
# Menu de la semaine

du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02 Menu Mater'ne, Ma Santé !	Vendredi 03
Entrée	 Concombres à la vinaigrette 	 Houmous maison et ses blinis 	Salade batavia et vinaigrette maison	 Betteraves sauce fromage blanc moutardé	Melon Charentais
Plat	  Emincé de boeuf sauce smitane (oignons et échalotes) 	Nuggets de poulet (origine UE)	 Cubes de colin sauce crème au boursin	  Omelette sauce champignon	Boulettes d'agneau (Origine UE) sauce aux légumes couscous 
Garniture	 Pommes de terre cubes	 Haricots verts 	 Coquillettes et cubes de courgettes	 Riz 	 Semoule complète 
Produit Laitier	Coulommiers	Port Salut		 Yaourt nature et sucre	 Yaourt au citron
Dessert	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Pêche blanche	Cake aux pépites de chocolat 	Nectarine jaune	
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Banane Palet sarthois nature		

 Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Viandes françaises  Œufs français  Haute valeur environnementale  Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous





Pain de campagne

X

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