


























# Menu de la semaine

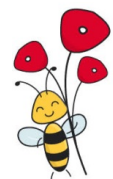
du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	Salade iceberg et vinaigrette maison	 Taboulé 	Pastèque	 Salade de blé, tomate et dés de mimolette 	 Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat	 Jambon de porc SP : Jambon de filet de dinde (origine UE)	 Filet de merlu au citron 	 Aiguillettes de poulet froides marinées au paprika 	Rôti de veau froid (origine UE) et mayonnaise	Oeufs durs et mayonnaise
Garniture	 Macaroni et emmental râpé	Ratatouille	 Salade de pommes de terre	 Haricots beurre vinaigrette	 Salade de riz tomate concombre 
Produit Laitier		 Camembert	 Cantal		 Fromage frais nature et confiture de groseille
Dessert	Moelleux au chocolat	Nectarine jaune	Crème dessert caramel	Banane	 Purée pomme poire de la Sarthe
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			 Pomme Golden  Pain pavé aux cranberries		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Coeur

 Plats élaborés par nos équipes
  Certification environnementale de niveau 2

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



Suivez-nous





