



































# Menu de la semaine

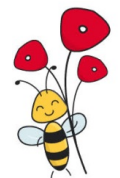
du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19 Menu Mater'ne, Ma Santé !
Collation	Poire Conférence Petit carré pomme	Compote pomme passion  Palets bretons		 Lait Corn Flakes	 Pomme Golden Madeleines longues
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	Kiwi Sablés de Retz	 Yaourt nature et sucre Chocolat au lait Pain viennois	 Pomme Golden  Pain pavé aux cranberries	 Compote pomme mirabelle Gaufre liégeoise	Port Salut Abricots  Baguette

 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



# Allergènes par plat

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
15 juin 2026														
Poire Conférence														
Petit carré pomme			X						X					
Salade iceberg et vinaigrette maison					X									X
Jambon de porc														
Jambon de filet de dinde (origine UE)														
Macaroni et emmental râpé	X		X						X					
Moelleux au chocolat	X		X						X	X				
Pain pavé			X											
Kiwi														
Sablés de Retz	X		X											
16 juin 2026														
Palets bretons	X		X						X					
Compote pomme passion														
Taboulé			X											
Filet de merlu au citron	X		X			X								
Ratatouille														
Camembert	X													
Nectarine jaune														
Pain de campagne			X											
Yaourt nature et sucre	X													
Pain viennois			X											
Chocolat au lait	X													
17 juin 2026														
Pastèque														
Aiguillettes de poulet froides marinées au paprika														
Salade de pommes de terre					X									X
Cantal	X													
Crème dessert caramel	X													
Pain blanc tranché			X											
Pain pavé aux cranberries			X											
Pomme Golden														
18 juin 2026														
Corn Flakes			X											
Lait	X													
Salade de blé, tomate et dés de mimolette	X		X		X									X
Rôti de veau froid (origine UE) et mavoronnaise					X				X					X

