

Menu de la semaine

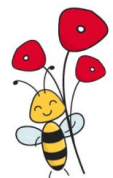
du 03 au 07 août 2026

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Entrée	Pizza au thon	 Concombres sauce fromage blanc et ciboulette 	Salade de mini penne, tomates et poivrons 	Pastèque	
Plat	  Sauté de boeuf sauce cantadou curry 	 Filet de colin sauce provençale 	Boulettes d'agneau au jus paprika (Origine UE ou Hors UE) 	Moussaka végétarienne	 Filet de poulet à la sauce crème 
Garniture	 Haricots beurre 	 Blé 	Gratin de chou-fleur 	Pommes de terre lamelles	 Boulgour et courgettes
Produit Laitier		 Pont l'Évêque à la coupe	 Fromage frais aux fruits	 Edam	Galet de la Loire à la coupe
Dessert	Kiwi	Brookie	Orange	 Purée de pomme poire	 Pomme bicolore
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Baguette  Lait Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	 Pêche jaune  Galettes Saint Michel	Six de Savoie Compote pomme fraise en gourde  Baguette	Nectarine Croissant	Yaourt à boire vanille  Pain pavé aux pépites de chocolat

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

 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

[illegible]

Pain pavé			✕											
Croissant	✕		✕						✕					
Nectarine														
07 août 2026														
Filet de poulet à la sauce crème	✕												✕	
Boulgour et courgettes	✕		✕											
Galet de la Loire à la coupe	✕													
Pomme bicolore														
Pain de campagne			✕											
Pain pavé aux pépites de chocolat			✕											
Yaourt à boire vanille	✕													

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