

Menu de la semaine

du 03 au 07 août 2026

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Plat	  Sauté de boeuf 	 Filet de colin 	Sauté d'agneau (Origine France, Royaume Uni ou Irlande) 	 Cœur de filet de merlu 	 Filet de poulet 
Garniture	 Purée de carottes	 Purée de brocolis	 Purée d'haricots verts	Purée de petits pois	 Purée de courgettes
Dessert	Purée pomme pruneaux	Purée pomme banane	 Purée pomme	 Purée de pomme poire	Purée pomme coing
Goûter	 Yaourt nature	Petit suisse nature	 Fromage blanc nature		 Yaourt nature

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Haute valeur environnementale
  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
03 août 2026														
Sauté de boeuf														
Purée de carottes														×
Purée pomme pruneaux														
Yaourt nature	×													
04 août 2026														
Filet de colin						×								
Purée de brocolis														×
Purée pomme banane														
Petit suisse nature	×													
05 août 2026														
Sauté d'agneau (Origine France, Royaume Uni ou Irlande)														
Purée d'haricots verts														×
Purée pomme														
Fromage blanc nature	×													
06 août 2026														
Coeur de filet de merlu						×								
Purée de petits pois														×
Purée de pomme poire														
07 août 2026														
Filet de poulet														
Purée de courgettes														×
Purée pomme coing														
Yaourt nature	×													

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