

Menu de la semaine

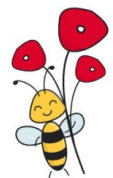
du 03 au 07 août 2026

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Entrée	Pizza au thon	 Concombres 	Salade de mini penne et poivrons	Pastèque	Oeuf dur
Plat	  Sauté de boeuf au jus 	 Filet de colin sauce provençale 	Sauté d'agneau (Origine UE) au jus 	 Filet de merlu au persil 	 Filet de poulet à la sauce crème 
Garniture	 Haricots beurre 	 Blé 	Gratin de chou-fleur 	Pommes de terre lamelles	 Boulgour et courgettes
Produit Laitier	 Camembert à la coupe	 Pont l'Évêque à la coupe	 Fromage frais aux fruits	 Gouda	Galet de la Loire à la coupe
Dessert	Kiwi	Abricots	Orange	 Purée de pomme poire	 Pomme Golden
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain de campagne
Goûter	 Yaourt nature  Pomme bicolore Sablés de Retz	Pêche jaune  Baguette Chocolat au lait Micro beurre	Six de Savoie Banane  Pain de campagne		Abricots  Baguette Confiture de groseille Micro beurre

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  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

[illegible]

Baguette			X											
07 août 2026														
Oeuf dur									X				X	
Filet de poulet à la sauce crème	X												X	
Boulgour et courgettes	X		X											
Galet de la Loire à la coupe	X													
Pomme Golden														
Pain de campagne			X											
Baguette			X											
Micro beurre	X													
Abricots														
Confiture de groseille														

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