

Menu de la semaine

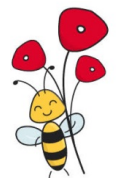
du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	 Salade de maïs et tomates	 Concombres à la vinaigrette 	Taboulé	Pastèque	
Plat	 Filet de hoki jus beurre citron et estragon 	Sauté d'agneau (Origine UE) au romarin 	 Filet de merlu au citron 	 Filet de poulet sauce mafé 	Hot dog knack végétale, pain et ketchup
Garniture	 Epinards béchamel 	Penne	 Carottes persillées 	 Riz 	Laitue vinaigrette maison Tortillas
Produit Laitier	 Cantal	Vache qui rit®	 Fromage frais nature et sucre	 Yaourt aromatisé à la fraise	 Brie à la coupe
Dessert	Abricots	Joconde mangue passion	Pêche jaune		Nectarine blanche
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Purée pomme banane vanille en gourde Moelleux aux amandes	 Pomme bicolore  Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	Yaourt à boire à la framboise Gaufrettes à la vanille	Chanteneige® Banane  Baguette	 Lait  Pain pavé aux pépites de chocolat

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

 Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Banane															
Chanteneige®	×														
Baguette			×												
10 juillet 2026															
Hot dog knack végétale, pain et ketchup	×		×						×						
Tortillas															
Laitue vinaigrette maison						×									×
Brie à la coupe	×														
Nectarine blanche															
Pain de campagne			×												
Pain pavé aux pépites de chocolat			×												
Lait	×														

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