

Menu de la semaine

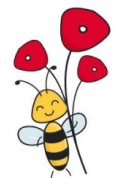
du 10 au 14 août 2026

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	Salade de tomates sauce vinaigrette balsamique 	Crêpe au fromage	Melon jaune	 Salade de maïs et dés de mimolette	Laitue vinaigrette maison
Plat	 Filet de poisson pané	  Chipolata de porc SP : Chipolata de volaille (origine UE) 	  Poulet rôti sauce moutarde 	  Emincé de boeuf sauce colombo 	 Koshari (lentilles à la sauce tomate) 
Garniture	Frites	 Haricots verts	Céréales méditerranéennes	 Carottes persillées 	Garniture du Koshari (Pâtes et riz)
Produit Laitier		 Yaourt nature et sucre	 Brie à la coupe		Kiri
Dessert	 Flan vanille nappé caramel	Poire Conférence	 Purée pomme kiwi	Banane	Tarte aux myrtilles
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	Bonbel® Pêche blanche Pain viennois	 Lait Gâteau tronc de cake	 Pomme bicolore Moelleux nature	Yaourt à boire à la fraise  Pain pavé Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	Prune rouge  Baguette Miel

 Agriculture biologique
  Pêche durable MSC
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  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

[illegible]

Yaourt à boire à la fraise	X													
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
14 août 2026														
Laitue vinaigrette maison					X									X
Koshari (lentilles à la sauce tomate)														
Garniture du Koshari (Pâtes et riz)			X											
Kiri	X													
Tarte aux myrtilles	X		X						X					
Pain de campagne			X											
Prune rouge														
Baguette			X											
Miel														

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