

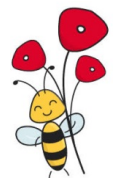
Menu de la semaine

du 10 au 14 août 2026

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Plat	 Filet de colin 	 Rôti de porc SP : Rôti de dinde (origine UE)	 Filet de poulet 	  Emincé de boeuf 	 Filet de lieu 
Garniture	 Purée de choux fleurs	 Purée d'épinards	 Purée de potiron	 Purée d'haricots verts	 Purée de carottes
Dessert	Purée pomme banane	Purée pomme coing	Purée pomme ananas	 Purée pomme kiwi	 Purée pomme abricot
Goûter	 Yaourt nature	Petit suisse nature	 Fromage blanc nature		 Yaourt nature

 Agriculture biologique
  Pêche durable MSC
  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
10 août 2026														
Filet de colin						X								
Purée de choux fleurs														X
Purée pomme banane														
Yaourt nature	X													
11 août 2026														
Rôti de dinde (origine UE)														
Rôti de porc														
Purée d'épinards														X
Purée pomme coing														
Petit suisse nature	X													
12 août 2026														
Filet de poulet														
Purée de potiron														X
Purée pomme ananas														
Fromage blanc nature	X													
13 août 2026														
Emincé de boeuf														
Purée d'haricots verts														X
Purée pomme kiwi														
14 août 2026														
Filet de lieu						X								
Purée de carottes														X
Purée pomme abricot														
Yaourt nature	X													

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