

Menu de la semaine

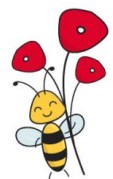
du 13 au 17 juillet 2026

	Lundi 13	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	 Carottes râpées à la vinaigrette 	Salade de tomates et dés d'emmental 	 Betteraves sauce fromage blanc moutardé	Melon jaune
Plat	  Poulet rôti aux herbes 	  Sauté de boeuf façon bourguignon 	 Paëlla de la mer 	 Carbonara de porc  SP :  Carbonara de dinde
Garniture	Frites	Céréales méditerranéennes	Riz paëlla	Tagliatelle 
Produit Laitier	 Babybel®		 Yaourt nature et confiture d'abricot	 Gouda
Dessert	Cubes de fruits au sirop	Tarte bourdaloue	Kiwi	Purée pomme ananas
Divers	 Pain pavé Dosette de mayonnaise	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	Poire Conférence  Pain pavé aux cranberries	Nectarine jaune Petits beurres	Compote pomme pêche au fruit du dragon Pain au lait Tablette de chocolat noir	Abricots  Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  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]

Pain de campagne			^											
Abricots														
Baguette			x											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														

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