

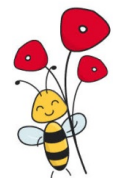
Menu de la semaine

du 17 au 21 août 2026

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	 Salade de perles, tomates et concombres 	Guacamole		Melon Charentais	 Betteraves sauce fromage blanc moutardé
Plat	  Aiguillettes de poulet au jus  SV : Galette de soja au jus au paprika	  Emincé de boeuf sauce mexicaine  SV :  Filet de merlu sauce mexicaine 	  Omelette	 Sauté de veau marengo  SV : Sauté de protéines végétales sauce marengo	 Filet de lieu sauce tandoori 
Garniture	 Brocolis sauce béchamel 	Haricots rouges et poivrons sauce tomate	 Pommes de terre et épinards à la crème	 Riz 	 Semoule complète 
Produit Laitier	Port Salut	 Yaourt à la banane	 Fromage frais nature en seau et sucre	 Coulommiers	Tomme PY
Dessert	Orange		Prune jaune	Paris-Brest	Banane
Divers	 Baguette	Tortillas de blé	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
Goûter	Compote pomme pêche au fruit du dragon  Pain pavé aux cranberries	St Môret® Nectarine jaune  Baguette	Yaourt à boire à l'abricot  Baguette Miel	 Pomme Golden Chocolat Pain au lait	 Lait Palets bretons

 Agriculture biologique
  Pêche durable MSC
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Œufs français
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Cœur
  Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Chocolat														
Pain au lait	×		×						×					
Pomme Golden														
21 août 2026														
Betteraves sauce fromage blanc moutardé	×				×									×
Filet de lieu sauce tandoori	×		×			×								
Semoule complète			×											
Tomme PY	×													
Banane														
Pain blanc tranché			×											
Palets bretons	×		×						×					
Lait	×													

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