

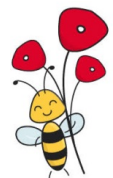
Menu de la semaine

du 17 au 21 août 2026

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Plat	  Aiguillettes de poulet 	  Emincé de boeuf 	 Coeur de filet de merlu 	 Sauté de veau 	 Filet de lieu 
Garniture	 Purée de brocolis	Purée de petits pois	 Purée de carottes	 Purée de courgettes	 Purée de potiron
Dessert	Purée pomme coing	Purée pomme fraise	Purée pomme pruneaux	Purée pomme banane	 Purée pommes pêches
Goûter	 Yaourt nature	Petit suisse nature	 Fromage blanc nature		 Yaourt nature

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Haute valeur environnementale
  Bleu Blanc Cœur
  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
17 août 2026														
Aiguillettes de poulet														
Purée de brocolis														×
Purée pomme coing														
Yaourt nature	×													
18 août 2026														
Emincé de boeuf														
Purée de petits pois														×
Purée pomme fraise														
Petit suisse nature	×													
19 août 2026														
Coeur de filet de merlu						×								
Purée de carottes														×
Purée pomme pruneaux														
Fromage blanc nature	×													
20 août 2026														
Sauté de veau														
Purée de courgettes														×
Purée pomme banane														
21 août 2026														
Filet de lieu						×								
Purée de potiron														×
Purée pommes pêches														
Yaourt nature	×													

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