

Menu de la semaine

du 17 au 21 août 2026

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade de perles et tomates 	Salade de tomates	 Salade de pommes de terre	Melon Charentais	 Betteraves
Plat	  Aiguillettes de poulet au jus 	  Emincé de boeuf au jus 	  Omelette nature	 Sauté de veau marengo 	 Filet de lieu sauce crème 
Garniture	 Brocolis sauce béchamel 	Haricots rouges et poivrons sauce tomate	 Epinards à la crème 	 Riz 	 Semoule complète 
Produit Laitier	Port Salut	 Livarot à la coupe	Yaourt velouté nature	 Coulommiers	Tomme PY
Dessert	Orange	 Pomme Golden	Prune jaune	Purée pomme fraise	Banane
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain de campagne
Goûter	Poire Comice Corn Flakes	 Fromage blanc nature Prune jaune  Baguette Confiture d'abricot Micro beurre	Boursin nature Pêche blanche  Baguette		Nectarine jaune Chocolat noir Pain au lait



Agriculture biologique



Pêche durable MSC



Viandes françaises



Appellation d'Origine Protégée



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]

Baguette			X											
21 août 2026														
Betteraves														
Filet de lieu sauce crème	X					X								
Semoule complète			X											
Tomme PY	X													
Banane														
Pain de campagne			X											
Pain au lait	X		X						X					
Nectarine jaune														
Chocolat noir														

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