

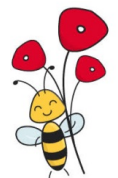
Menu de la semaine

du 27 au 31 juillet 2026

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Salade de tomates au basilic 	 Salade de maïs au thon	Melon Charentais	 Salade de pommes de terre et dés de mimolette	 Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat	 Rôti de porc au jus SP : Rôti de dinde au jus (origine UE)	Merguez (Origine UE et Royaume-Uni)	Riz cantonais aux légumes et cubes d'omelette 	  Aiguillettes de poulet sauce crème 	 Filet de lieu sauce coco ananas 
Garniture	 Lentilles vertes 	Ratatouille à l'huile d'olive 		 Epinards 	 Semoule complète 
Produit Laitier	 Yaourt à la banane	 Camembert à la coupe	Brebicrème®		 Fromage frais nature et sucre
Dessert		Abricots	Mousse au chocolat au lait de coco	Nectarine jaune	Cake au citron 
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	 Emmental  Pomme Golden  Baguette	Brownie Compote pomme tropical gourde	Poire Conférence  Baguette Miel	 Lait Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes) Pain viennois	Pêche blanche Sablés de Retz

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Bleu Blanc Coeur
  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]

Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
31 juillet 2026														
Carottes râpées à la vinaigrette					X									X
Filet de lieu sauce coco ananas	X					X								
Semoule complète			X											
Fromage frais nature et sucre	X													
Cake au citron			X						X					
Pain de campagne			X											
Pêche blanche														
Sablés de Retz	X		X											

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