

























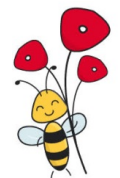
Menu de la semaine

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 / SV :  Filet de colin jus beurre citron	Merguez (Origine UE et Royaume-Uni) SV : Merguez veggie aux protéines de blé et pois	Riz cantonnais aux légumes et cubes d'omelette 	 Aiguillettes de poulet sauce crème  SV : Galette de blé pois à l'italienne 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	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette	 Pain blanc tranché
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



Pain viennois			X												
Lait	X														
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 blanc tranché			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.