

Menu de la semaine

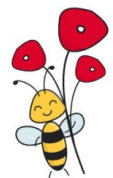
du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10 Menu Mater're, Ma Santé !	Vendredi 11
Entrée	Salade de tomates au basilic 		Pastèque	 Taboulé 	Melon Charentais
Plat	 Poulet rôti au jus  VG :  Omelette nature 	 Steak haché de boeuf sauce barbecue maison VG : Galette de soja sauce barbecue maison	Sauté d'agneau aux abricots (Origine UE)  VG : Merguez veggie sauce aux abricots	Croque monsieur au fromage	 Filet de lieu sauce crème  VG : Quenelle nature sauce crème
Garniture	Frites	 Riz et brunoise de légumes	 Macaroni et emmental râpé	Ratatouille sauce tomate 	Céréales à l'indienne
Produit Laitier	 Fromage frais nature et sucre	 Camembert à la coupe		 Yaourt nature et confiture d'abricot	 Gouda
Dessert	Crumble aux pommes	Raisin rose	Purée pomme mangue	Prune rouge	Crème dessert pralinée
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	Kiwi  Galettes Saint Michel	 Lait  Pain pavé aux cranberries	Banane  Baguette Tablette de chocolat noir	 Jus de pomme Miel Pain viennois	Poire Comice Madeleine

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Œufs français
  Bleu Blanc Coeur

 Plats élaborés par nos équipes

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



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Jus de pomme														
Pain viennois			×											
Miel														
11 septembre 2026														
Melon Charentais														
Filet de lieu sauce crème	×					×								
Quenelle nature sauce crème	×		×						×					
Céréales à l'indienne	×		×							×				
Gouda	×													
Crème dessert pralinée	×													
Pain de campagne			×											
Poire Comice														
Madeleine			×						×					

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