

Menu de la semaine

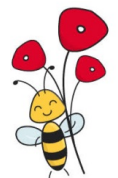
du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 01	Vendredi 02
Entrée		 Concombres à la vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Laitue vinaigrette maison	 Taboulé 
Plat	 Paleron de boeuf sauce crème paprika VG : Galette de soja au jus au paprika	 Carbonara de porc  VG : Sauté de protéines végétales sauce carbonara	  Omelette sauce champignons	 Brandade de poisson et emmental râpé  VG :  Hachis parmentier végétal et emmental râpé	Rôti de dinde au jus (origine UE) VG : Saucisse veggie aux protéines de blé et pois
Garniture	 Boulgour et petits pois 	 Macaroni	 Haricots plats 		Choux-fleurs sauce mornay 
Produit Laitier	 Brie à la coupe	P'tit Louis®	 Yaourt à la pêche		 Fromage frais nature et sucre
Dessert	Raisins noirs	Donut au sucre	Prune jaune	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	 Pomme bicolore
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Purée pomme mangue orange en gourde  Pain pavé aux pépites de chocolat		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Recettes Co.Cli.Co
  Œufs français
  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]

Pomme bicolore														
Pain de campagne			X											

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