

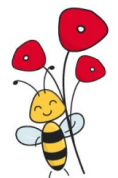
Menu de la semaine

du 31 août au 04 septembre 2026

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04 Menu Mater're, Ma Santé !
Entrée	 Salade de maïs et ciboulette	 Concombres à la vinaigrette 	 Salade de pommes de terre sauce fromage blanc et mayonnaise	Melon jaune	
Plat	 Sauté de veau sauce romarin 	 Saucisse de volaille type Francfort VG : Saucisse knax végétale aux protéines de pois	 Filet de merlu sauce aigre douce 	 Rôti de bœuf froid VG : Galette de blé pois à l'italienne	Boulettes de blé sauce aux légumes couscous
Garniture	Carottes Vichy 	Penne	 Haricots beurre 	Purée de patate douce	 Semoule complète 
Produit Laitier	 Saint Nectaire	 Yaourt nature et sucre	 Saint Paulin	 Fromage frais aux fruits	 Chaource à la coupe
Dessert	Poire Conférence	Eclair au chocolat	Prune jaune		Raisins noirs
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter	Yaourt à boire vanille  Baguette Tablette de chocolat noir		Compote pomme tropical gourde Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes) Pain viennois		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  Viandes françaises
  Appellation d'Origine Protégée
  Bleu Blanc Cœur
  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]

Fromage frais aux fruits	X													
Pain pavé			X											
04 septembre 2026														
Boulettes de blé sauce aux légumes couscous			X		X							X		
Semoule complète			X											
Chaource à la coupe	X													
Raisins noirs														
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.