

Menu de la semaine

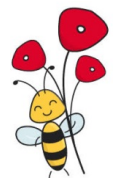
du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Entrée	 Carottes râpées à la vinaigrette 	 Salade de maïs et ciboulette	Salade batavia et vinaigrette maison	 Salade de blé, tomates, concombres et dès d'édam 	Pomelos
Plat	 Lardons de porc sauce crème  VG : Sauté de protéines végétales sauce crème	 Beaufilet de colin à la tomate VG : Galette de blé pois à l'italienne sauce tomate	  Sauté de boeuf sauce moutarde  VG : Palet végétarien aux protéines de soja et blé sauce moutarde	Boulettes d'agneau (Origine UE et hors UE) sauce orientale VG : Boulettes de blé sauce orientale	  Poulet rôti au jus  VG :   Omelette nature
Garniture	Pommes vapeurs	 Haricots verts 	 Riz 	Poêlée de légumes tajine aux abricots	Céréales à l'indienne
Produit Laitier	 Yaourt nature et sucre	 Camembert à la coupe	 Fromage frais aux fruits		 Gouda
Dessert	 Purée pomme	Raisins blancs		Kiwi	Donut en coeur à la fraise
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Poire Comice Gaufrettes à la vanille		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Œufs français
  Haute valeur environnementale
  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]

Omelette nature									X				
Poulet rôti au jus	X											X	
Céréales à l'indienne	X		X							X			
Gouda	X												
Donut en coeur à la fraise			X										
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.