

Menu de la semaine

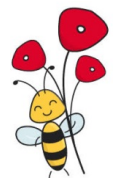
du 05 au 09 octobre 2026

	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	Orange Moelleux nature	Petit suisse aux fruits Chocolat Pain viennois	Poire Comice Gaufrettes à la vanille	 Lait  Pain pavé aux cranberries	 Banane Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Label Rouge
  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]

[illegible]

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