Menu de la semaine

du 16 au 20 novembre 2026

Suivez-nous

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 *Menu Mater're, Ma Santé !*	Vendredi 20
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Salade de pommes de terre et ciboulette	Salade d'endives et vinaigrette maison	Salade de maïs et ciboulette	Mâche et vinaigrette maison
Plat	Blanquette de veau VG : Haricots blancs sauce blanquette	Filet de poisson pané VG : Nuggets de blé	Rôti de boeuf au jus VG : Galette de blé pois à l'italienne	Oeufs durs à la florentine	Poulet rôti sauce yassa VG : Merguez veggie sauce yassa
Garniture	Riz	Brocolis sauce crème	Blé sauce tomate	Epinards béchamel	Semoule complète
Produit Laitier	Brie à la coupe	Yaourt nature et sucre	Cantal		Yaourt brassé à la banane
Dessert	Purée pomme mangue	Poire Conférence	Gâteau à la fleur d'oranger	Clémentines	
Divers	Pain pavé	Pain de campagne	Pain pavé	Pain pavé	Pain de campagne
Goûter			Banane Sablés de Retz		

Pêche durable MSC · Agriculture biologique · Label Rouge · Viandes françaises · Appellation d'Origine Protégée · Recettes Co.Cli.Co · 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.

Allergènes par plat

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
16 novembre 2026														
Concombres à la vinaigrette					✕									✕
Blanquette de veau	✕		✕									✕		✕
Haricots blancs sauce blanquette	✕													
Riz														
Brie à la coupe	✕													
Purée pomme mangue														
Pain pavé			✕											
17 novembre 2026														
Salade de pommes de terre et ciboulette					✕									✕
Filet de poisson pané			✕			✕								
Nuggets de blé			✕											
Brocolis sauce crème	✕													
Yaourt nature et sucre	✕													
Poire Conférence														
Pain de campagne			✕											
18 novembre 2026														
Salade d'endives et vinaigrette maison					✕									✕
Galette de blé pois à l'italienne			✕											
Rôti de boeuf au jus	✕											✕		✕
Blé sauce tomate			✕											
Cantal	✕													

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
Gâteau à la fleur d'oranger			✕						✕					
Pain pavé			✕											
Banane														
Sablés de Retz	✕		✕											
19 novembre 2026														
Salade de maïs et ciboulette					✕									✕
Oeufs durs à la florentine	✕								✕					
Epinards béchamel	✕													
Clémentines														
Pain pavé			✕											
20 novembre 2026														
Mâche et vinaigrette maison					✕									✕
Poulet rôti sauce yassa	✕				✕							✕		✕
Merguez veggie sauce yassa			✕		✕									✕
Semoule complète			✕											
Yaourt brassé à la banane	✕													
Pain de campagne			✕											

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