



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 4 mai 2026 au 8 mai 2026



Lundi

Salade de chou blanc et vinaigrette au cumin

Boulette de pois chiche bio sauce à l'estragon



Riz basmati

Chanteneige BIO



Spécialité pomme poire



Mardi

Mousse de canard et cornichons

Lasagnes bolognaises

Salade batavia BIO et vinaigrette

Petit suisse nature et sucre

Orange Bio



Mercredi

Taboulé de quinoa



Saumonette sauce provençale



Haricots beurre persillés



Munster AOP



Salade de fruits du soleil (ananas, pêche, mangue, melons jaune et vert, raisin)

Jeudi

Céleri râpé vinaigrette



Sauté de Porc label rouge au romarin



Julienne de légumes



Saint Bricet x1

Eclair au chocolat

Vendredi

Féérié



BIO



Ce2



HVE



IGP



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



GAP



Com



AOC



AOP



BBC



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 4 mai 2026 au 8 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc et vinaigrette au cumin 1;23	Mousse de canard et cornichons 1;4;20;23	Taboulé de quinoa	Céleri râpé vinaigrette 1;16;23	
Boulette de pois chiche bio sauce à l'estragon 4;16;20	Lasagnes bolognaises 4;20;24	Saumonette sauce provençale 25	Sauté de Porc label rouge au romarin 20	
Riz basmati 20	Salade batavia BIO et vinaigrette 1;23	Haricots beurre persillés 20	Julienne de légumes 16;20	
Chanteneige BIO 20	Petit suisse nature et sucre 20	Munster AOP 20	Saint Bricet x1 20	
Spécialité pomme noire	Orange Bio	Salade de fruits du soleil (ananas,	Eclair au chocolat 4;20;2	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif. Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja