



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 25 mai 2026 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi

Betteraves cubes vinaigrette



Nuggets de poisson



Pommes noisette et dosette
ketchup

Saint paulin

Pomme Bio



Mercredi

Râpé de courgettes bio
vinaigrette



Rôti de dinde label rouge au
romarin



Torsades tricolores

Yaourt nature sucré

Banane



Jeudi

Salade d'endives vinaigrette



Quenelles Bio nature au jus



Boullgour aux petits légumes

Lait gélifié saveur vanille

Gâteau d'anniversaire -
Gâteau au yaourt fabriqué sur
la cuisine

Vendredi

Taboulé de quinoa



Rôti de boeuf bio au romarin



Haricots verts à l'ail et au
persil



Fromage blanc et sucre

Orange Bio





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 25 mai 2026 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Betteraves cubes 1;23 vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson 4;17;2 0;23;2 5</p> <p>Pommes noisette et dosette ketchup</p> <p>Saint paulin 20</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Râpé de courgettes 1;23 bio vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde label rouge au romarin 20</p> <p>Torsades tricolores 4;20</p> <p>Yaourt nature sucré 20</p> <p>Banane</p>	<p>Salade d'endives 1;23 vinaigrette</p> <p>Quenelles Bio 4;20;2 nature au jus 4</p> <p>Boulgour aux petits légumes 4</p> <p>Lait gélifié saveur vanille 20</p> <p>Gâteau d'anniversaire -</p>	<p>Taboulé de quinoa</p> <p>Rôti de boeuf bio au romarin 20</p> <p>Haricots verts à l'ail et au persil 20</p> <p>Fromage blanc et sucre 20</p> <p>Orange Bio</p>

*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