



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 1 juin 2026 au 5 juin 2026



Lundi

**Carottes râpées bio
vinaigrette
pamplemousse**



**Filet de colin sauce à
l'aneth sans vin**



Blé

Carré croc'lait bio x1



**Spécialité pomme
fraise**

Mardi

**Haricots verts
vinaigrette en salade**



**Riz sautées aux
légumes croquants**



Saint Bricet x1

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

Mercredi

Surimi mayonnaise

**Sauté de porc label
rouge au jus aux
oignons**



Flageolets à l'ail



Pont l'évêque AOP



Fruit frais de saison



Jeudi

**Chou rouge brunoise
de mangue et
vinaigrette agrumes**



**Gigot d'agneau jus au
thym**

Courgettes persillées

**Petit suisse nature et
sucre**

Tarte à l'abricot

Vendredi

**Concombre sauce
vinaigrette**



**Sauté de bœuf sauce
provençale**

Brocolis en béchamel

Brie Bio



Donuts



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 1 juin 2026 au 5 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse 1;23 Filet de colin sauce à l'aneth sans vin 4;20; 25 Blé 4;20 Carré croc'lait bio x1 20 Spécialité pomme fraise	Haricots verts vinaigrette en salade 1;23 Riz sautées aux légumes croquants 4;19; 26 Saint Bricet x1 20 Salade de fruits du soleil (ananas, pêche, mangue, melons jaune et vert, raisin)	Surimi mayonnaise 4;17; 23;2 4;25; 26 Sauté de porc label rouge au jus aux oignons 20 Flageolets à l'ail 20 Pont l'évêque AOP 20 Fruit frais de saison	Chou rouge brunoise de mangue et vinaigrette agrumes 1;23 Gigot d'agneau jus au thym Courgettes persillées Petit suisse nature et sucre 20 Tarte à l'abricot 4;24	Concombre sauce vinaigrette 1;23 Sauté de bœuf sauce provençale Brocolis en béchamel 4;20 Brie Bio 20 Donuts 4;20; 26

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