

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une Diététicienne.

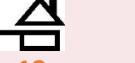
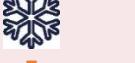
Entrée

Plat

Garniture

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia  13	Taboulé  13	Batavia  13	Salade composée  13	Endives  13
Raviolis gratinés 10	Filet de Limande meunière  5	Hachis parmentier  10	Pizza  10	Fondant de bœuf Sauce piquante 
	Haricots verts à la crème  10		Batavia  13	Riz 
Fromage 10		Fromage 10	Fromage 10	Petit suisse 10
Fruit	Crêpe au sucre  10-4-2	Fruit	Crème brûlée 10	Roulé à la fraise  2-4

Allergènes 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde

 2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO