






















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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Batavia   13	Taboulé  13	Batavia   13	Salade composée  13	Endives   13
Plat 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



Fait Maison


 Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux

 Qualité Bleu
Blanc Cœur


Produit local



Produit BIO