

Menu adulte - DÉJEUNER

Lundi 13/04/2026	Mardi 14/04/2026	Mercredi 15/04/2026	Jeudi 16/04/2026	Vendredi 17/04/2026
E N T R É E S				
Artichaut et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>		Concombre façon tzatziki <i>Lait, Sulfites</i>	Macédoine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Boulgour en salade <i>Gluten</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Pommes de terre à la ciboulette vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de riz composée (tomate mais poivron olive) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
S A L A D E S				
Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes et céleri <i>Céleri</i>		Pommes de terre à l'échalote <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Salade d'endives et pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade d'endives et pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Endives aux croutons <i>Gluten</i>

PLATS

Filet de colin
d'Alaska 🌊 sauce
champignon crème
Poissons, Lait

Chili sin carne
Oeufs, Lait

Filet de cabillaud
frais , soupe de
poisson et aïoli
*Crustacés, Oeufs,
Poissons, Gluten, Lait,
Moutarde, Sulfites*

Merlu frais au piment
d'Espelette 🌶️
Poissons, Sulfites

Longe de porc et
tapenade
*Poissons, Lait,
Moutarde, Sulfites*

Riz et chili con carne
(boeuf 🐮)
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Poulet basquaise
Gluten

Omelette 🍳 aux
herbes
Oeufs, Lait

GARNITURES

Légumes couscous
Céleri, Moutarde

Carottes à la
béchamel
Gluten, Lait

Brocolis frais
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Courgettes au basilic
et ail
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Semoule
Gluten

Carottes fraîches
sautées au persil
Lait

Brocolis sauce
béchamel
Gluten, Lait

Purée de lentilles
corail à l'indienne
Moutarde

Frites de patates
douce ail, organ
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Tomme grise
Lait

Cantal 🧀
Lait

Bleu
Lait

Brie
Lait

Yaourt nature 115g
Lait

Yaourt nature 115g
Lait



Yaourt nature 115g
Lait

Yaourt nature 115g
Lait

DESSERTS

Cookie chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
printemps
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Banana cake
surprise (Banane ,
peau , farine)
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
printemps
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits
printemps
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Crème dessert
chocolat
Lait

Corbeille de fruits
printemps
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

DESSERT BAR

Compote de pomme
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Compote pommes et
pêches allégée en
sucres
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Compote de pomme
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Compote de banane
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fromage blanc aux
myrtilles
Lait

Fromage blanc aux
myrtilles
Lait

Fromage blanc aux
myrtilles
Lait

Fromage blanc aux
myrtilles
Lait

Fruits coupés
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruits coupés
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruits coupés
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruits coupés
*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !