



Menu de la semaine

Du 13 Avril au 17 Avril 2026



LUNDI

MARDI (végétarien)

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Jambon blanc
Filet de maquereau
à la moutarde

Salade verte
parmesane
Salade chinoise

Taboulé type libanais
Salade Christophe
Colomb

Pousse d'épinards
Salade Tzatziki

Radis beurre
Salade fromagère



Steak haché de bœuf
Dos de cabillaud
Chou romanesco
Ratatouille

Aloo Ghobi
Seitan façon Du
Barry
Ecrasé de pommes
de terre
Chou-fleur persillé

Filet de maquereau à
la bouonnaise
Filet de sole au citron
Haricots plats
persillés
Côtes de blettes
poêlées

Cordon bleu
Dés de saumon
cajun
Carottes persillées
Fondue de navets

Emincé de poulet
tandoori
Cœur de filet de merlu
Frites
Poêlée de légumes



Fromage frais du
Ramier
Pomme golden

Emmental
Flan au caramel

Buchette de chèvre
Chou pâtissier

Tome du Ramier
Banane

Yaourt nature sucré
Compote poire-coing



Appellation d'origine protégée ou Indication d'origine protégée



Agriculture Biologique



Pêche Eco-Durable



Produits locaux



Label Rouge

Les conditions d'approvisionnement et variations d'effectifs peuvent entraîner des modifications au menu.





Les principales allergies alimentaires

Jambon blanc -	Salade verte parmesane 6	Taboulé type libanais <i>Semoule couscous, persil, tomates</i> 1	Pousse d'épinards -	Radis / beurre -
Filet de maquereau à la moutarde 2,7	Salade chinoise <i>Crudité de carottes, chou chinois et mélange chinois</i> 4, 7, 8	Salade Christophe Colomb <i>PDT cube, œuf dur, persil, mayonnaise</i> 3, 7	Salade Tzatziki <i>salade de concombre au yaourt</i> 6	Salade fromagère <i>Salade verte et dès de fromages</i> 6
Steak haché de bœuf -	Aloo Ghobi <i>chou-fleur et pommes de terre au curry, agrémenté d'un œuf dur</i> 1, 6	Filet de maquereau à la bouonnaise <i>Filet de maquereau cuit dans un fumet crémé, moules, et baie de genièvre</i> 2	Cordon bleu 1,3, 6	Emincé de poulet tandoori <i>Emincé de poulet mariné au yaourt, citron, oignon, ail, épice tandoori</i> 1, 6, 7
Dos de cabillaud 1, 2, 6, 7	Seitan façon Du Barry <i>Egrené de seitan à la crème, choux fleurs et champignons</i> 1, 6	Filet de sole au citron 1, 2, 6, 7	Dés de saumon cajun <i>cube de saumon au paprika, oignon, thym, piment,</i> 1, 2, 4, 6, 7, 8	Cœur de filet de merlu blanc 1, 2, 6, 7
Chou romanesco -	Ecrasé de pommes de terre <i>purée de pommes de terre fraîche</i> 6	Haricots plats persillés -	Carottes persillées -	Frites -
Ratatouille -	Chou-fleur persillé -	Côtes de blettes poêlées -	Fondue de navets 3, 6	Poêlée de légumes -
Fromage frais du Ramier 6	Emmental 6	Buchette de chèvre 6	Tome du ramier 6 // PL, HVE	Yaourt nature sucré 6
Pomme golden -	Flan au caramel 3, 6	Choux pâtissier 1, 3, 6	Banane -	Compote poire et coing -
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1
Vinaigrette 3, 4, 5, 6, 7	Vinaigrette 3, 4, 5, 6, 7	Vinaigrette 3, 4, 5, 6, 7	Vinaigrette 3, 4, 5, 6, 7	Vinaigrette 3, 4, 5, 6, 7

1 - céréale contenant du gluten,
2 - crustacés, poisson, mollusque,

3 - œuf,
4 - arachide, fruit à coque,

5- soja,
6 - lait,

7 - moutarde,
8 - sésame, lupin, céleri