



Service restauration :
03.27.62.08.78

MENU



Du 02 Juin au 06 Juin 2025

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
ENTREES	NEMS DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	TABOULE	PASTEQUE	VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	RAVIOLIS SALADE	OMELETTE AU FROMAGE PETIT POIS CAROTTE POMME VAPEUR	POULET BASQUAISE RIZ BIO PILAF	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE FRITES SALADE	SAUMONETTE SAUCE HOLLANDAISE SEMOULE BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	COMPOTE BIO	PATISSERIE	YAOURT BIO	FRUIT

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel



Service restauration :
03.27.62.08.78

MENU



Du 09 Juin au 13 Juin 2025

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREES	PENTECOTE	COLESLAW	MAQUEREAU A LA TOMATE	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
PLATS GARNIS	FÉRIÉ <i>Bon lundi</i> 	TORTELLONI AUX TROIS FROMAGES SALADE	FILET DE DINDE SAUCE POIVRE POMMES RISSOLEES HARICOT VERT	HACHIS PARMENTIER SALADE	CALAMAR A LA ROMAINE EPINARD BECHAMEL POMME DE TERRE
DESSERTS		CREME VANILLE	ILE FLOTTANTE	YAOURT BIO	FRUIT

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel