



MENU



Du 05 au 09 Mai 2025

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
ENTREES	PATE DE FOIE CORNICHON	SURIMI SAUCE COCKTAIL	ENTREE CHAUDE		VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	OMELETTE AU FROMAGE POELEE DE LEGUMES	STEACK HACHE SAUCE POIVRE FRITES SALADE	COUSCOUS SEMOULE POULET MERGUEZ	FERIE	POISSON BLANC SAUCE CREMEUSE BLE AUX POIVRONS
DESSERTS	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC AU MIEL		BEIGNET A LA POMME

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



MENU



Du 12 au 17 Mai 2025

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
ENTREES	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	ROSETTE	CAROTTES RAPEES	VELOUTE DE COURGETTES
PLATS GARNIS	POULET ROTI FORESTIER PENNE BIO	GALETTE DE SOJA TOMATE POMMES SAUTEES SALADE	SAUTE DE DINDE AU CURRY PUREE DE POMME DE TERRE	CHILI CON CARNE RIZ BIO PILAF	MARMITTE DU PECHEUR BOULGHOUR AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT	PARIS BREST

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