



MENU



Du 06 au 10 Avril 2026

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
ENTREES		CELERI REMOULADE	MAQUEREAU A LA TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	FEUILLETE A LA VIANDE
PLATS GARNIS	 <i>Lundi de Pâques</i>	PILON DE POULET TEX MEX POMMES CROQUETTES SALADE	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE LENTILLES POMMES ROSTIS	CHAUSSON BOLOGNAISE PETIT POIS CAROTTE POMME VAPEUR	FILET D'ALASKA SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS
DESSERTS		YAOURT BIO	PATISserie	FRUIT	ECLAIR AU CHOCOLAT

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 13 au 17 Avril 2026

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
ENTREES	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE PERLES	SURIMI SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	PENNE BIO ET SAUCE BOLOGNAISE	OMELETTE AU FROMAGE FRITES SALADE	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX PUREE DE POMME DE TERRE	STEACK DE POULET SAUCE POIVRE POMMES SAUTEES	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE SEMOULE BIO AUX POIVRONS
DESSERTS	COMPOTE	FRUIT	ILE FLOTTANTE	YAOURT SUCRE DE CANNE 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