



MENU



Du 06 au 10 Octobre 2025

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
ENTREES	ENTREE CHAUDE	CONCOMBRE A LA FETA	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	MACEDOINES DE LEGUMES AU THON	VELOUTE DE POTIRON
PLATS GARNIS	CORDON BLEU SEMOULE BIO RATATOUILLE	SAUCISSES GRILLEES LENTILLES PAYSANNES POMME VAPEUR	ROTI DE DINDE AGENAIS PETITS POIS POMMES RISSOLEES	NUGGETS DE BLE PENNE BIO ET SON RAPE	MARMITTE DU PECHEUR CŒUR DE BLE AUX POIVRONS
DESSERTS	FRUIT	PETITS SUISSES SUCRES	ENTREMET VANILLE CHOCOLAT	FRUIT	BEIGNET

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 Octobre 2025

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
ENTREES	TARTE AU FROMAGE	TAOST DE SARDINE	SALADE DE PERLE AU SAUMON	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE	TOMATE VINAIGRETTE
PLATS GARNIS	SPAGHETTI BIO SAUCE CARBONARA	STEACK HACHE SAUCE POIVRE POMMES FRITS SALADE	CASSOULET MAISON ET SA CHARCUTERIE	GALETTE DE SOJA TOMATE BASILIC PUREE DE CAROTTE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE BOULGHOUR AUX LEGUMES
DESSERTS	COMPOTE	FRUIT	ANANAS AU SIROP CHANTILLY	YAOURT BIO	PATISSERIE

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