



MENU



Du 09 au 13 Mars 2026

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREES	ŒUF DUR MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON	TABOULE	CAROTTES A L'ORANGE	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	PENNES BIO ET SON RAPE SAUCE NAPOLITAINE	AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PUREE DE POMMES DE TERRE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX CHOUX DE BRUXELLES POMMES VAPEUR	OMELETTE AU FROMAGE POMMES SAUTEES SALADE	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON RIZ BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT AROMATISE

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 16 au 20 Mars 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
ENTREES	QUICHE LORRAINE	TOMATES VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON	CELERI REMOULADE	VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	SPAGHETTIS BIO A LA SAUCE CARBONARA	NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP POMMES NOISETTE	ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE DAUPHINOIS HARICOTS VERT	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCES SEMOULE BIO AUX POIVRONS	OCEANETTE DE POISSON SAUCE BEARNAISE EPINARDS BECHAMEL POMMES VAPEUR
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO SUCRE	RIZ AU LAIT VANILLE	FLAN A LA PISTACHE	TARTE AU FLAN

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 ramené à son domicile personnel