



Service restauration :
03.27.62.08.78

MENU



Du 16 au 20 Juin 2025

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
ENTREES	FRIAND AU FROMAGE	SURIMI SAUCE COCKTAIL	PECHE AU THON	REPAS FROID JAMBON BLANC	VELOUTE DE BOLETS
PLATS GARNIS	BOULES D'AGNEAU A LA PROVENCALE COQUILLETES BIO	GALETTE DE SOJA POEELE MARAICHERE	ESCALOPE DE DINDE CHOUX DE BRUXELLES POMME VAPEUR	MACEDOINE DE LEGUMES CAROTTES RAPEES SALADE DE PATES	POISSON BLANC SAUCE CREMEUSE BLE A LA JULIENNE DE LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BLANC AU MIEL	PATISSERIE	PASTEQUE	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



Service restauration :
03.27.62.08.78

Du 23 au 27 Juin 2025

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
ENTREES	CONCOMBRE BULGARE	ARTICHUAD VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES	ENTREE CHAUDE
PLATS GARNIS	SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE ET SON FROMAGE RAPE	PILON DE POULET TEX MEX PETIT POIS POMMES PERSILLEES	SAUTE DE PORC AGENAIS GRATIN DAUPHINOIS SALADE	HOT DOG SAUCE KETCHUP FRITES SALADE	MARMITTE DU PECHEUR SEMOULE BIO AUX POIVRONS GRILLES
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO	PATISSERIE	COMPOTE	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