



# MENU



Service restauration :  
03.27.62.08.78

**Du 19 Mai au 23 Mai 2025**

	<b>Lundi 19</b>	<b>Mardi 20</b>	<b>Mercredi 21</b>	<b>Jeudi 22</b>	<b>Vendredi 23</b>
<b>ENTREES</b>	MACEDOINE DE LEGUMES	ŒUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES	TOMATE VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES
<b>PLATS GARNIS</b>	COQUILLETES BIO CARBONARA	NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP HARICOTS VERTS POMME VAPEUR	CARBONADE FLAMANDE ENDIVES BRAISEES DAUPHINOIS	AIGUILLETTE DE DINDE AUX OIGNONS POMMES NOISETTES SALADE	POISSON PANE SAUCE TARTARE EPINARDS BECHAMEL POMMES DE TERRE
<b>DESSERTS</b>	FRUIT	PETITS SUISSES SUCRES	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	DONUT'S

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)



# MENU



**Du 26 Mai au 30 Mai 2025**

Service restauration :  
03.27.62.08.78

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
ENTREES	PIZZA	CELERI REMOULADE	SARDINES AU CITRON	ASCENSION	FERMÉ
PLATS GARNIS	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE RIZ BIO PILAF	BRANDADE DE POISSON SALADE	ROTI DE PORC SAUCE AUX POIVRES POMMES RISSOLEES PETITS POIS CAROTTES		
DESSERTS	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT	TARTE		

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)