



MENU



Du 21 au 25 Septembre 2026

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
ENTREES	CREPE AU FROMAGE	SURIMI SAUCE COCKTAIL	ROSETTE DE LYON	ŒUF DUR MAYONNAISE	VELOUTE DE COURGETTES
PLATS GARNIS	MACARONIS BIO SAUCE A LA NAPOLITAINE	CHILI CON CARNE RIZ PILAF BIO	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX PUREE DE CAROTTES	CORDON BLEU VEGETAL HARICOTS BEURRE POMMES PERSILEES	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE SEMOULE BIO PIPERADE
DESSERTS	PETITS SUISSES SUCRES	FRUIT	PATISserie	FRUIT	YAOURT BIO

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

Tel : 03.27.62.08.78 cantine



MENU



Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
ENTREES	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	CONCOMBRE BULGARE	MAQUEREAU ET SON CITRON	MACEDOINE DE LEGUMES	TARTE AU FROMAGE
PLATS GARNIS	PILON DE POULET TEX MEX PEPINETTE AUX POIVRONS	TOMATES FARCIES VEGETARIENNES FRITES	CASSOULET ET SA CHARCUTERIE	LASAGNES BOLOGNAISE SALADE	SAUMONETTE SAUCE CREMEUSE BLE AUX PETITS LEGUMES
DESSERTS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUIT EXOTIQUE	FRUIT	YAOURT BIO

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