



MENU



Du 30 Juin AU 04 Juillet 2025

Service restauration :
03.27.62.08.78

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREES	MELON	CELERI REMOULADE	ENTREE CHAUDE	SALADE COLESLAW	VELOUTE DE TOMATE
PLATS GARNIS	STEACK HACHE SAUCE BRUNE PUREE DE CAROTTES	NUGGETS DE BLE MACARONI BIO ET SON RAPE	CUISSE DE POULET ROTI HARICOTS VERTS A L'AIL ROSTIS	SAUCISSE GRILLEE COMPOTE POMMES SAUTEES	POISSON PANE SAUCE TARTARE RIZ BIO ET SA JULIENNE DE LEGUMES
DESSERTS	YAOURT BIO	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT	CREME DESSERT

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 07 AU 11 Juillet 2025

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
ENTREES	MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE BULGARE	PASTEQUE	BETTERAVES ROUGE AU MAIS	FRIAND AU FROMAGE
PLATS GARNIS	BOULES BŒUF SAUCE TOMATE PENNE ET SON RAPE	ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE DE RIZ AU THON	ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES POMME VAPEUR	JAMBON BLANC SAUCE KETCHUP FRITES SALADE	DOS DE COLIN SAUCE CITRONNEE SEMOULE BIO AUX POIVRONS
DESSERTS	FRUIT	GLACE	MOUSSE AU 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 ramené à son domicile personnel