



MENU



Du 01 au 05 Décembre 2025

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
ENTREES	TARTE PROVENCALE AUX LEGUMES	MOUSSE DE FOIE CORNICHON	SALADE DE PERLES	POIREAUX VINAIGRETTE	SOUPE DE CRESSON
PLATS GARNIS	CHAUSSON A LA BOLOGNAISE HARICOTS VERTS POMMES VAPEUR	TORTELLINI AUX TROIS FROMAGES SALADE	PILON DE POULET FORESTIER DAUPHINOIS PETIT POIS	TARTIFLETTE SALADE	CASSOLETTE DE SAUMON RIZ BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT MANGUE PASSION	FRUIT	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 remporté à son domicile personnel



MENU



Du 08 au 12 Décembre 2025

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
ENTREES	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	TOAST DE SARDINES	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP POMMES RISSOLEES SALADE	EMINCE DE DINDE AU CURRY BOULGHOUR BIO	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX PUREE DE CELERI	LASAGNES BOLOGNAISE SALADE	COLIN SAUCE BEURRE BLANC CŒUR DE BLE AUX CHAMPIGNONS
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO	PATISSERIE	FRUIT	CREME VANILLE

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