



MENU



Du 01 au 05 Juin 2026

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
ENTREES	COLESLAW	FOND D'ARTICHAUD A L'ECHALOTE	MUSEAU A LA LYONNAISE	CAROTTES RAPEES	CELERI RAVE
PLATS GARNIS	CHIPOLATAS COMPOTE POMMES SAUTEES	CARBONADE FLAMANDE PENNES BIO ET SON RAPE	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX DAUPHINOIS PETITS POIS	CRISPI D'OR A L'EMMENTAL POEELE MARAICHERE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE BEARNAISE CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	YOURT BIO	CREME CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	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

Tel : 03.27.62.08.78 cantine



MENU



Du 08 au 12 Juin 2026

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
ENTREES	MACEDOINE DE LEGUMES	FEUILLETE AU FROMAGE	SARDINE ET SON CITRON	MELON	MOUSSE DE FOIE CORNICHON
PLATS GARNIS	RAVIOLIS GRATINES SALADE	PILON DE POULET RIZ FACON PAELLA	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES SALADE	JAMBON BLANC SAUCE MAYONNAISE SALADE DE PATES	POISSON A LA BORDELAISE BOULGHOUR BIO AUX POIVRONS
DESSERTS	FLAN AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	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