



MENU



Du 03 au 07 Novembre 2025

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
ENTREES	PIZZA	MACEDOINE DE LEGUMES	MUSEAU A LA LYONNAISE	BETTERAVES ROUGES	VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	PENNE BIO EST SON RAPE SAUCE NAPOLITAINE	CHILI CON CARNE RIZ BIO PILAF	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE ET SES LEGUMES DU POT	TOMATES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE FRITES	COLIN D'ALASKA CORN FLAKES CEREALES DU SOLEIL
DESSERTS	YAOURT	FRUIT	ILE FLOTTANTE	FRUIT	LINGOT CACAO

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 10 au 14 Novembre 2025

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
ENTREES	FEUILLETE CHAMPIGNONS	FERIE	TERRINE AUX LEGUMES	SURIMI SAUCE COCKTAIL	VELOUTE DE COURGETTES
PLATS GARNIS	RAVIOLIS PUR BŒUF SALADE		POULET FARCE D'ASPERGE ET BACON PUREE DE POTIMARRON	TARTIFLETTE SALADE	SAUMONETTE SAUCE ARMORICAINE SEMOULE BIO AUX POIVRONS
DESSERTS	YAOURT BIO		PATISSERIE	FRUIT	COMPOTE

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