



MENU



Du 15 au 19 Juin 2026

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
ENTREES	PANIBUNS AU FROMAGE	<i>Allez les Bleus!</i> CELERI REMOULADE	TERRINE DE POISSON	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	PASTEQUE
PLATS GARNIS	JAMBON DE DINDE TABOULE SALADE PIEMONTAISE	TOMATES FARCIES SAUCE TOMATE POMMES RISSOLEES	COTES DE PORC DIJONNAISE PUREE DE CAROTTES	CROUSTI FROMAGE COQUILLETES BIO	MARMITTE DU PECHEUR RIZ BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	DONUT'S	ILE GOURMANDE	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



MENU



Du 22 au 26 Juin 2026

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREES	SURIMI SAUCE COCKTAIL	SALADE DE TOMATES	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS	CONCOMBRE BULGARE	VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	SAUTE DE BOEUF FACON MARENGO MACARONI BIO	CORDON BLEU VEGETARIEN POTATOES SALADE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCES ROSTIS HARICOTS VERT	HOT DOG SAUCE KETCHUP FRITES	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE SEMOULE BIO PIPERADE
DESSERTS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	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