



# MENU



**Du 17 au 21 Novembre 2025**

	<b>Lundi 17</b>	<b>Mardi 18</b>	<b>Mercredi 19</b>	<b>Jeudi 20</b>	<b>Vendredi 21</b>
<b>ENTREES</b>	ARTICHAUD VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	FILET DE MAQUEREAU CITRON	COLESLAW	VELOUTE DE POIREAUX
<b>PLATS GARNIS</b>	MACARONIS A LA CARBONARA	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE RIZ CAMARGUAIS	BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES	CROUSTI FROMAGER PETITS POIS AU JUS POMMES SAUTEES	MEDAILLON DE COLIN AUX FRUITS DE MER CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
<b>DESSERTS</b>	FRUIT	YAOURT NATURE	TARTE TROPEZIENNE	FRUIT	FLAN NAPPE CAMEL

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 24 au 28 Novembre 2025**

	<b>Lundi 24</b>	<b>Mardi 25</b>	<b>Mercredi 26</b>	<b>Jeudi 27</b>	<b>Vendredi 28</b>
<b>ENTREES</b>	BETTERAVES ROUGE AU MAIS	CREPE AU FROMAGE	PECHE AU THON	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE BOLETS
<b>PLATS GARNIS</b>	OMELETTE AU FROMAGE POEELE MARAICHERE	BOULETTES DE VOLAILLE A LA TOMATE COQUILLETES BIO	SAUCISSES GRILLEES LENTILLES PAYSANNES POMMES VAPEUR	BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE FRITES SALADE	POISSON PANE SAUCE TARTARE SEMOULE BIO RATATOUILLE
<b>DESSERTS</b>	CREME CHOCO NOISETTES	FROMAGE BLANC BIO	SALADE DE FRUITS	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*