



# MENU



Du 17 au 21 Novembre 2025

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
ENTREES	ARTICHAUD VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	FILET DE MAQUEREAU CITRON	COLESLAW	VELOUTE DE POIREAUX
PLATS GARNIS	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
DESSERTS	FRUIT	YAOURT NATURE	TARTE TROPEZIENNE	FRUIT	FLAN NAPPE CARAMEL

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

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
ENTREES	BETTERAVES ROUGE AU MAIS	CREPE AU FROMAGE	PECHE AU THON	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE BOLETS
PLATS GARNIS	OMELETTE AU FROMAGE POELEE MARAICHERE	BOULETTES DE VOLAILLE A LA TOMATE COQUILETTES BIO	SAUCISSES GRILLEES LENTILLES PAYSANNES POMMES VAPEUR	BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE FRITES SALADE	POISSON PANE SAUCE TARTARE SEMOULE BIO RATATOUILLE
DESSERTS	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