



MENU



Du 20 au 24 Octobre 2025

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
ENTREES	SURIMI SAUCE COCKTAIL	COLESLAW	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON	QUICHE LORRAINE	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE MACARONI BIO	SAUCISSES DE VOLAILLE COMPOTE POMMES SAUTEES	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE PUREE	OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES ROSTIS	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	YAOURT	FRUIT	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT	COOKIE

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 27 au 31 Octobre 2025

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
ENTREES	ENTREE CHAUDE	TABOULE	MOUSSE DE FOIE	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE POTIRON
PLATS GARNIS	GALETTE DE BLE SEMOULE BIO PIPERADE	COTE DE PORC DIJONNAISE CHOUX DE BRUXELLES POMME VAPEUR	POULET ROTI HARICOTS VERTS A L'AIL POMMES FRITS	SPAGHETTI BOLOGNAISE	POISSON BLANC SAUCE HOLLANDAISE EPINARD BECHAMEL POMME VAPEUR
DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BLANC AU MIEL	ILE FLOTTANTE	FRUIT	PATISSERIE

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