

MENU

Du 21 Octobre AU 25 Octobre 2024



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
ENTREES	TOMATE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	ENTREE CHAUDE	MACEDOINE DE LEGUMES	VELOUTE DE POTIRON
PLATS GARNIS	CORDON BLEU POMMES RISSOLEES SALADE	STEAK HACHE SAUCE BRUNE PETITS POIS CAROTTES POMME VAPEUR	ROTI DE PORC DIJONNAIS PUREE DE CAROTTES	TORTELLINIS GRATINES SALADE	POISSON PANE SAUCE BEARNAISE SEMOULE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	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)

Il est interdit d'emporter les aliments servis au réfectoire à son domicile personnel

Service : portage à domicile

Contact : 03.27.62.08.78

MENU

Du 28 Octobre AU 1^{er} Novembre 2024



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
ENTREES	SURIMI SAUCE COCKTAIL	CELERI REMOULADE	PECHE AU THON	ENTREE CHAUDE	
PLATS GARNIS	CROUSTI FROMAGE PENNE A LA TOMATE	POULET ROTI HARICOTS VERTS POMMES ROSTIS	ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE GRATIN DAUPHINOIS SALADE	CASSOLETTE DE POISSON RIZ ET SA BRUNOISE DE LEGUMES	FERIE
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO	PATISSERIE	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)

Il est interdit d'emporter les aliments servis au réfectoire à son domicile personnel

Service : portage à domicile

Contact : 03.27.62.08.78