



# MENU



*Du 22 septembre au 26 Septembre 2025*

	<b>Lundi 22</b>	<b>Mardi 23</b>	<b>Mercredi 24</b>	<b>Jeudi 25</b>	<b>Vendredi 26</b>
<b>ENTREES</b>	FEUILLETE FROMAGE	COLESLAW	MAQUEREAU A LA TOMATE	ROSETTE CORNICHON	VELOUTE DE COURGETTES
<b>PLATS GARNIS</b>	CROUSTILLANT FROMAGE COQUILLETES BIO	COUSCOUS SEMOULE BIO POULET MERGUEZ	COTE DE PORC DIJONNAISE CHOUX DE BRUXELLES ROSTIS	LASAGNES BOLOGNAISE SALADE	POISSON PANE SAUCE BEARNAISE EPINARD BECHAMEL POMME VAPEUR
<b>DESSERTS</b>	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT	POIRE AU SIROP CHANTILLY	FRUIT	PARIS BREST

*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 ramené à son domicile personnel*

**Service : portage à domicile**

**Contact : 03.27.62.08.78**



# MENU



**Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025**

	<b>Lundi 29</b>	<b>Mardi 30</b>	<b>Mercredi 01</b>	<b>Jeudi 02</b>	<b>Vendredi 03</b>
<b>ENTREES</b>	TABOULE	CELERI REMOULADE	TOMATE A L'ECHALOTES	CAROTTES A L'ORANGE	VELOUTE DE POIREAUX
<b>PLATS GARNIS</b>	OMELETTE AU FROMAGE POEELE DE LEGUMES MARAICHERE	POULET TEX MEX PENNE BIO ET SON FROMAGE RAPE	CHOUCROUTE ET SA CHARCUTERIE	STEACK DE VEAU SAUCE POIVRE FRITES SALADE	DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE RIZ PILAF BIO AUX PETITS LEGUMES
<b>DESSERTS</b>	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRE BIO	PATISSERIE	FRUIT	FLAN AU 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 ramené à son domicile personnel*

**Service : portage à domicile**

**Contact : 03.27.62.08.78**