



MENU



Du 24 août au 28 Août 2026

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
ENTREES	FEUILLETE AU FROMAGE	POIREAUX VINAIGRETTE	SARDINES ET SON CITRON	COLESLAW	VELOUTE D'ASPERGES
PLATS GARNIS	STEACK HACHE SAUCE POIVRE MACARONI	COTES DE PORC SAUCE MOUTARDE PUREE DE CAROTTES	POULET ROTI SEMOULE BIO RATATOUILLE	TOMATES FARCIES SAUCE TOMATE POMMES FRITS	POISSON BLANC SAUCE HOLLANDAISE EPINARD BECHAMEL POMME VAPEUR
DESSERTS	CREME AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	PATISserie	FRUIT	YAOURT BIO

Allergènes : Une feuille est à votre disposition pour toute demande concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être emporté au domicile personnel



03.27.62.08.78



MENU



Du 31 août au 04 Septembre 2026

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREES	PATE DE CAMPAGNE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE MARCO POLO	BETTERAVES ROUGE AU MAIS	PASTEQUE
PLATS GARNIS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE DAUPHINOIS PETIT POIS	RAVIOLIS DE BŒUF GRATINE SALADE	SAUCISSES DE TOULOUSE LENTILLES PAYSANNES POMME VAPEUR	SAUTE DE DINDE AU CURRY DOUX POMMES RISSOLEES SALADE	FISH AND CHIPS SAUCE BEARNAISE CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	COMPOTE	PANNA COTTA CAMEL	FRUIT	FROMAGE BLANC AU MIEL

Allergènes : Une feuille est à votre disposition pour toute demande concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être emporté au domicile personnel