



MENU



Du 24 au 28 Mars 2025

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
ENTREES	ARTICHAUD VINAIGRETTE	SURIMI SAUCE COCKTAIL	Menu ch'ti : SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	TARTE AUX FROMAGES	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS SALADE	SAUCISSES GRILLES LENTILLES BIO PAYSANNES POMMES VAPEUR	CARBONADE FLAMANDE FRITES SALADE	NUGGETS DE VOLAILLE HARICOTS VERTS A L'AIL POMMES PERSILLEES	COLIN SAUCE BEURRE BLANC BOULGHOUR BIO AUX CHAMPIGNONS
DESSERTS	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	POMME CUITE A LA CASSONADE	FRUIT	ECLAIR AU CHOCOLAT

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



MENU



Du 31 Mars au 04 Avril 2025

	Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREES	SALADE DE TOMATE A LA CIBOULETTE	SALADE DE COLESLAW	FILET DE MAQUEREAU ET SON CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PIZZA
PLATS GARNIS	KEFTA DE VOLAILLE A LA MAROCAINE SEMOULE BIO AUX POIVRONS	BURGER DE VEAU SAUCE POIVRE POMMES SAUTEES PETITS POIS	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE PUREE DE CELERI	LASAGNES BOLOGNAISE SALADE	POISSON BLANC A L'ARMORICAINE EPINARDS BIO BECHAMEL POMMES VAPEUR
DESSERTS	FRUIT	ENTREMET VANILLE	PATISSERIE	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT

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