



MENU



Du 26 au 30 Janvier 2026

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
ENTREES	MOUSSERON DE CANARD	MACEDOINE DE LEGUMES	SARDINES ET SON CITRON	CELERI REMOULADE	SOUPE TOMATE VERMICELLE
PLATS GARNIS	MACARONI BIO SAUCE BOLOGNAISE	SAUCISSES GRILLEES LENTILLES PAYSANNES POMME VAPEUR	VEAU MARENGO PUREE DE POMME DE TERRE	OMELETTE AU FROMAGE POMMES RISSOLEES SALADE	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE BEARNAISE BOULGHOUR BIO AUX LEGUMES
DESSERTS	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE TROPEZIENNE	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 remporté à son domicile personnel



MENU



Du 02 au 06 Février 2026

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
ENTREES	TOMATES A L'ECHALOTE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	VELOUTE DE POIREAUX
PLATS GARNIS	STEACK DE VEAU SAUCE AUX POIVRES POEELE DE LEGUMES POMMES PERSILLEES	NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP COQUILLETES BIO ET SON RAPE	CHILI CON CARNE RIZ BIO PILAF	COUSCOUS SEMOULE BIO POULET MERGUEZ	COLIN SAUCE HOLLANDAISE BLE DUR AUX CHAMPIGNONS
DESSERTS	CREPES	FRUIT	PANNA COTTA SAUCE CARAMEL	COMPOTE DE POMMES	YAOURT SUCRE BIO

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