

Déjeuners

Menus du 21 au 25 septembre

2025-2026

JOURS	MENU	Origine & Qualité
LUNDI	SALADE/PATÉ EN CROÛTE BLANQUETTE DE POISSON RIZ LAITAGE FRUIT	 
MARDI	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC GRATIN DE CHOUX FLEUR FLAN PATISSIER	   
MERCREDI	TOMATE HACHIS PARMENTIER SALADE FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	   
JEUDI	SALADE DE POIS CHICHE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE VIENNOIS CHOCOLAT	  
VENDREDI	BUFFET DE CRUDITE CUISSE DE POULET PATES LAITAGE FRUIT	    
L'établissement ne propose que des plats FAITS MAISON.		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS

Chef d'établissement

S.BOISSIÈRE

Cheffe de cuisine

M. BAROUIRON

Gestionnaire

C. ROLHION



