

Déjeuners

Menus du 28 septembre au 02 octobre

2026-2027

JOURS	MENU	Origine & Qualité
LUNDI	CHOUX ROUGE AUX POMMES ESCALOPE DE PORC HARICOTS VERTS LAITAGE COMPOTE	    
MARDI	MENU FORMATION MASTERCLASS	 
MERCREDI	SALADE DE PATES POISSON MEUNIÈRE POIREAUX YAOURT AUX MORCEAUX DE FRUITS	   
JEUDI	BETTERAVES SAUTÉ DE POULET CAROTTES LAITAGE FRUIT	  
VENDREDI	SALADE VERTE / LENTILLES CHILI SIN CARNE RIZ LAITAGE FRUIT	   

L'établissement ne propose que des plats FAITS MAISON.

des fruits sont a disposition
tous les jours

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS

Chef d'établissement
S. BOISSIERE

Cheffe de cuisine
M. BAROUPIRON

Gestionnaire
C. ROLHION

