

Déjeuners

Menus du 5 au 9 octobre

2026-2027

JOURS	MENU	Origine & Qualité
LUNDI	SAUCISSON SAUTE DE POULET CAROTTES-CHOU FLEUR LAITAGE FRUITS	    
MARDI	ENDIVES CROÛTON FOURME SAUCISSE LENTILLES/ CAROTTES LAITAGE SALADE DE FRUITS	     
MERCREDI	SALADE DE RIZ OMELETTE POÊLÉE DE LEGUMES LAITAGE COMPOTE	    
JEUDI	MENU FIER DE NOS FILIERES	  
VENDREDI	MELO DE CHOUX POISSON PANE HARICOTS VERT LAITAGE FRUIT	     
L'établissement ne propose que des plats FAITS MAISON.		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS

Chef d'établissement

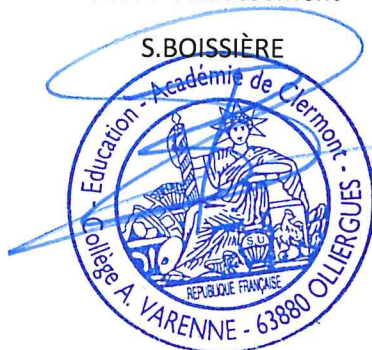
S. BOISSIÈRE

Cheffe de cuisine

M. BAROUIRON

Gestionnaire

C. ROLHION



Barouiron

Rolhion