

Déjeuners

Menus du 12 au 16 octobre

2026-2027

JOURS	MENU	Origine & Qualité
LUNDI	TRESSE AUX 4 FROMAGES COQUILLES DE POISSON RIZ HARICOTS VERTS LAITAGE FRUITS	  
MARDI	SOUPE DE LEGUMES SAUTÉ DE VEAU GRATIN DE POMME DE TERRE FROMAGE BLANC FRUIT	  
MERCREDI	CRUDITES RÔTI DE PORC PRINTANIERE DE LEGUMES GÂTEAU DE SEMOULE	   
JEUDI	SALADE COMPOSÉE CURRY DE DINDE CAROTTES LAITAGE FRUIT	   
VENDREDI	MONSTRUEUX HALLOOOOWEEEEENN HI HI HI !!!!!	
L'établissement ne propose que des plats FAITS MAISON.		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS

Chef d'établissement

S. BOISSIERE

Cheffe de cuisine

M. BAROUPIRON

Gestionnaire

C. ROLHION



Be

[Signature]