Menus du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

	Lundi 9 Nov.	Mardi 10 Nov.	Mercredi 11 Nov.	Jeudi 12 Nov.	Vendredi 13 Nov.	Samedi 14 Nov.	Dimanche 15 Nov.
DEJEUNER	TABOULE CUISSE DE POULET GRILLEE COURGETTE A LA VACHE QUI RIT PUREE DE POMME DE TERRE ASSORTIMENT DE FROMAGES POMME AU FOUR AU CARAMEL PETIT BEURRE LU FRUIT DE SAISON — EMMENTAL RAPE BEURRE PAIN DE MIE —	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF SALADE VERTE BLEU DE BRESSE KIWI EPINARD A LA CREME	LAITUE SAUCISSE GRILLEE CHOU DE BRUXELLE PAYSANNE TARTE FLAN PATISSIER MACARONI AU BEURRE	SALADE ENDIVE GRUYERE BLANQUETTE DE LA MER TORTI TRICOLORE AU BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT RATATOUILLE	RADIS BEURRE STEAK HACHE DE BOEUF BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE POTATOES WEDGE CLEMENTINE HARICOTS PLATS PERSILLES	SALADE DE BOULGOUR FETA TOMATE OLIVES CORIANDRE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PUREE DE PATATE DOUCE BANANE CAROTTE A LA CREME	RILLETTES DE PORC BLANQUETTE DU PECHEUR RIZ THAI BROWNIES CHOCOLAT BROCOLIS PERSILLES
DINER	POIREAU VAPEUR POELEE DE MINI PENNE TOMATE COURGETTE ET EMMENTAL LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL POELEE HARICOTS PLATS, BROCOLIS, CHOU FLEUR	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON JAMBON BLANC CAROTTE AU CUMIN ET CURRY CREME DESSERT A LA VANILLE MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS COQUILLETTE AU FROMAGE	POTAGE AU POTIRON SAUTE DE POULET NORMAND POMME DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN POIRE AU SIROP HARICOT VERT PERSILLE	SALADE DE POMME DE TERRE TOMATE OIGNON POIVRON CORDON BLEU S/PORC BROCOLIS PERSILLES CAMEMBERT POMME ROUGE PUREE DE POMME DE TERRE	QUICHE AUX LEGUMES MAISON SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA SALSIFIS PERSILLES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE POLENTA	VELOUTE AUX 7 LEGUMES PALETTE DE PORC A LA DIABLE FARFALLE NATURE OEUF AU LAIT PETIT BEURRE LU CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL	SALADE DE LENTILLES TARTE AU FROMAGE RATATOUILLE VELOUTE FRUIX COQUILLETTE AU FROMAGE

Les compléments annotés en fin de menu ne sont que des rajouts sur prescription médicale. Ils ne sont pas systématiques et les quantités livrées ne correspondent pas aux effectifs totaux. Ils ne peuvent pas faire l'objet d'un dysfonctionnement.

datameal
solutions de restauration collective