Menus du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

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

	Lundi 16 Nov.	Mardi 17 Nov.	Mercredi 18 Nov.	Jeudi 19 Nov.	Vendredi 20 Nov.	Samedi 21 Nov.	Dimanche 22 Nov.
DEJEUNER	ACCRAS DE MORUE PORC AU CARAMEL RIZ CANTONAIS HARICOTS PLATS PERSILLES ASSORTIMENT DE FROMAGES ORANGE EMMENTAL RAPE FRUIT DE SAISON BUCHETTE CHEVRE 45% MG PIECE 180G — BEURRE PAIN DE MIE	SALADE FRISEE AUX LARDONS ESCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE CAROTTE VICHY SEMOULE AU LAIT S/LIT CARAMEL POT 100G POLENTA	SALADE ENDIVE LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES PETIT LOUIS CLEMENTINE COURGETTES PERSILLEES	VELOUTE DE CHAMPIGNONS SAUCISSE GRILLEE RATATOUILLE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT MACARONI AU FROMAGE	CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE STEAK HACHE DE BOEUF BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE PETIT SUISSE AROMATISE HARICOT VERT PERSILLE	BETTERAVE AUX ECHALOTES PAUPIETTE DE SAUMON AUX MOULES RIZ THAI RAISIN BLANC EPINARD A LA CREME	LAITUE AUX CROUTONS BOURGUIGNON DE BŒUF POTATOES WEDGE GOUDA MOELLEUX AU CITRON FONDUE DE POIREAUX
DINER	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE BROCOLIS PERSILLES LIEGEOIS AU CHOCOLAT MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS COMPOTE POMME /POIRE COQUILLETTE AU BEURRE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES HACHIS PARMENTIER DE BŒUF LAITUE TARTARE AIL ET FINES HERBES BANANE	SALADE DE RIZ HARICOT ROUGE THON PILON DE POULET MARINE TEXANE PUREE DE POTIRON CREME DESSERT A LA VANILLE PETIT BEURRE LU PUREE DE POMME DE TERRE	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE SAUCE CARBONARA SPAGHETTI NATURE POMME JAUNE ECRASE DE PATATE DOUCE	POTAGE AU POTIRON ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE PETITS POIS CAROTTE OIGNON CAMEMBERT COMPOTE DE PRUNEAUX FARFALLE NATURE	SALADE DE LENTILLES ROTI DE PORC AU JUS COURGETTE A LA VACHE QUI RIT OEUF AU LAIT GAUFRETTE FOURREE A LA VANILLE PUREE DE POMME DE TERRE	OEUF MAYONAISE AU THON AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE PUREE DE CAROTTES RIZ AU LAIT MACARONI AU BEURRE

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