

MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 6 juin 2022 <i>St Norbert</i>	Salade de pamplemousse Cannette rôtie Pommes rissolées Camembert Glace	Potage freneuse Crêpe au jambon Brunoise de légumes sautés Yaourt aux fruits
MARDI 7 juin 2022 <i>St Gilbert</i>	Céleri rémoulade Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Fruit	Soupe de potiron Filet de hocky s/citron Carottes vichy Semoule au caramel
MERCREDI 8 juin 2022 <i>St Médard</i>	Salade artichauts printanier Chou farci Riz au beurre Fromage Fruit	Velouté de courgettes Salade de bœuf garnie Entremets Compote
JEUDI 9 juin 2022 <i>Ste Diane</i>	Salade tomates échalotes Bœuf en daube Pâtes au beurre St Nectaire Pomme cuite	Potage poireau pommes de terre Chipolatas grillées Haricots verts persillés Fromage blanc aux fruits Biscuit
VENDREDI 10 juin 2022 <i>St Landry</i>	Salade de lentilles Blanquette de poisson Pommes vapeurs/épinards St Paulin Fruit	Soupe à l'oignon Jambonneau cornichons Purée de courgettes Liégeois
SAMEDI 11 juin 2022 <i>St Barnabé</i>	Pâté de foie cornichons Poulet rôti Petits pois à la française Coulommiers Salade d'agrumes	Potage tomates printanier Omelette aux lardons Champignons sautés Petits suisses aux fruits Biscuit
DIMANCHE 12 juin 2022 <i>St Guy</i>	Radis/concombre/tomates Rôti de bœuf Pommes duchesse/haricots verts Fromage Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Tarte à l'oignon Salade verte Fromage Mousse au café

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.