

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI 20 juin 2022 <i>St Silvère</i>	Maquereau au vin blanc Sauté de porc à la provençal Pommes de terre au beurre Camembert Fruit	Potage de légumes Cordon bleu Ratatouille niçoise Liégeois
MARDI 21 juin 2022 <i>St Rodolphe</i> ETE	Radis/concombre/tomates Rôti de bœuf froid Pâtes au beurre St Nectaire Salade de fruits	Velouté de courgettes Crêpe au jambon Salade verte Liégeois
MERCREDI 22 juin 2022 <i>St Alban</i>	Carottes râpées citron Rognons Salsifis/purée Fromage Fruit	Potage tomates printanier Filet de hareng Salade de pommes de terre Yaourt aromatisé
JEUDI 23 juin 2022 <i>Ste Audrey</i>	Champignons à la grecque Saucisse grillée Haricots blancs s/tomate Reblochon Pomme cuite	Potage crécy Flan tomate/chèvre Salade verte Fromage blanc gelée de fruits
VENDREDI 24 juin 2022 <i>St Jean Baptiste</i>	Salade melon/pastèque Poisson s/curry Pommes vapeurs Fromage de chèvre Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon blanc Macédoine mayonnaise Fromage Compote
SAMEDI 25 juin 2022 <i>Ste Eléonore</i>	Salade artichauts printanier Courgettes farcies s/tomate Riz au beurre Coulommiers Salade d'agrumes	Potage st germain Pâté de tête/cornichons Salade haricots verts Entremets
DIMANCHE 26 juin 2022 <i>St Anthelme</i>	Pâté de lapin Rôti de veau Galettes de pommes de terre Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Œufs durs vinaigrette Salade composée Fromage Poires au sirop

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.