

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 27 juin 2022 <i>St Fernand</i>	Céleri rémoulade Paupiette de dinde Flageolets à la bretonne Fromage de chèvre Fruit	Potage de légumes Poisson pané Pâtes au beurre Ile flottante
<b>MARDI</b> 28 juin 2022 <i>Ste Irénée</i>	Betteraves vinaigrette Crépinette s/tomate Chou braisé/pommes vapeurs Camembert Fruit	Potage freneuse Omelette aux lardons Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Biscuit
<b>MERCREDI</b> 29 juin 2022 <i>St Pierre Paul</i>	Salade de pamplemousse Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Tomme blanche Glace	Potage tomates printanier Galantine de volaille Salade composée Riz au lait
<b>JEUDI</b> 30 juin 2022 <i>St Martial</i>	Taboulé/tomates Rôti de dindonneau Printanière de légumes Coulommiers Fruit	Velouté de courgettes Tarte aux poireaux Salade verte Mousse au café
<b>VENDREDI</b> 1 juillet 2022 <i>St Thierry</i>	Salade mâche/dès fromage Moules à la crème Frites Pont l'Evêque Ananas au sirop	Potage crécy Andouille/salami/saucisson Salade de pâtes Petits suisses fruités
<b>SAMEDI</b> 2 juillet 2022 <i>Ste Eléonore</i>	Melon Bœuf en daube Riz/brocolis Crème de gruyère Fruit	Potage portugais Croque monsieur Salade verte Pruneaux à l'orange
<b>DIMANCHE</b> 3 juillet 2022 <i>St Anthelme</i>	Asperges mayonnaise Cannette rôtie Pommes dauphines/Haricots Livarot Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Salade piémontaise Fromage Compote

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.