

# M E N U

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 15 mai 2023 <i>Ste Denise</i>	Terrine de légumes Cassoulet Crème de gruyère Fruit	Potage céleri Poisson s/crème Carottes vichy Semoule au caramel
<b>MARDI</b> 16 mai 2023 <i>St Honoré</i>	Salade coleslaw Rognons Purée de céleri Camembert Poires au sirop	Potage du jardin Raviolis gratinés Fromage Flan vanille caramel
<b>MERCREDI</b> 17 mai 2023 <i>St Pascal</i>	Chou fleur vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Tomme blanche Fruit	Potage portugais Omelette Poêlée forestière/p. de terre Crème dessert Biscuit
<b>JEUDI</b> 18 mai 2023 <i>St Eric</i> <b>ASCENSION</b>	Radis/concombre/tomates Pintade Pommes noisettes/Haricots verts Fromage Pâtisserie	Potage freneuse Endives au jambon Fromage blanc aux fruits Biscuit
<b>VENDREDI</b> 19 mai 2023 <i>St Yves</i>	Pâté de foie/cornichons Raie aux câpres Riz/petits légumes Coulommiers Salade d'agrumes	Potage crécy Bouchée à la reine Salade verte Fromage Compote
<b>SAMEDI</b> 20 mai 2023 <i>St Bernardin</i>	Carottes râpées vinaigrette Bœuf bourguignon P. vapeurs/choux Bruxelles Fromage Fruit	Soupe à l'oignon Pâté de tête/cornichons Salade de pâtes Petits suisses fruités
<b>DIMANCHE</b> 21 mai 2023 <i>St Constantin</i>	Pâté de lapin Rôti de dindonneau Pâtes/salsifis Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Tarte aux légumes/jambon Salade verte Fromage Abricots 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.