

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 22 mai 2023 <i>St Emile</i>	Betteraves vinaigrette Choucroute Pommes vapeurs St Nectaire Fruit	Potage de légumes Timbale de la mer Pâtes au beurre Yaourt aromatisé
MARDI 23 mai 2023 <i>St Didier</i>	Pâté de campagne Goulash hongrois Printanière de légumes Fromage Fruit	Potage cultivateur Œufs pochés vinaigrette Salade de riz Fromage Compote
MERCREDI 24 mai 2023 <i>St Donatien</i>	Sardines à l'huile Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Camembert Kiwis/mandarines émincés	Potage du jardin Jambonneau/cornichons Chou fleur au beurre Mousse au café Biscuit
JEUDI 25 mai 2023 <i>Ste Sophie</i>	Asperges mayonnaise Paupiette de dinde Salsifis/purée Tomme blanche Ananas au sirop	Potage céleri Tarte aux poireaux Salade verte Yaourt au chocolat
VENDREDI 26 mai 2023 <i>St Béranger</i>	Concombre à la crème Moules à la crème Frites Livarot Pruneaux à l'orange	Potage portugais Pâté en croûte Salade composée Riz au lait caramel
SAMEDI 27 mai 2023 <i>St Augustin</i>	Radis en rondelles Tomate farcie Semoule Coulommiers Salade d'agrumes	Crème Dubarry Pâtes à la bolognaise Crème de gruyère Crème vanille
DIMANCHE 28 mai 2023 <i>St Germain</i> Pentecôte	Terrine aux trois poissons Rosbeef sauce bordelaise Pommes rissolées/champignons Plateau de fromages Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Feuilleté aux quatre fromages Salade verte Fromage Salade de fruits

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.