

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 27 novembre 2023 <i>St Séverin</i>	Concombre/tomates Petit salé Lentilles Camembert Fruit	Crème choisy Timbale au thon Chou fleur au beurre Riz au lait caramel
MARDI 28 novembre 2023 <i>St Jacques</i>	Salade coleslaw Langue de bœuf s/tomate Pâtes/champignons Fromage de chèvre Pomme cuite	Soupe de potiron Œufs pochés vinaigrette Salade composée Fromage blanc gelée de fruits
MERCREDI 29 novembre 2023 <i>St Saturnin</i>	Betteraves vinaigrette Rôti de dindonneau Ratatouille/semoule Livarot Kiwis/mandarines émincés	Potage de légumes Feuilleté au fromage Poireau à la crème Fromage Compote de fruits
JEUDI 30 novembre 2023 <i>St André</i>	Pâté de foie cornichons Sauté de porc au cidre Riz au beurre Coulommiers Fruit	Velouté de courgettes Quenelles de volaille Purée de légumes Entremets
VENDREDI 1 décembre 2023 <i>Ste Florence</i>	Salade d'endives/fromage Saumonette à la crème Purée/brocolis Tomme blanche Salade d'agrumes	Crème Dubarry Pâtes à la bolognaise Camembert Abricots au sirop
SAMEDI 2 décembre 2023 <i>Ste Viviane</i>	Taboulé/tomates Rôti de veau Flageolets à la bretonne Fromage Fruit	Potage saint germain Jambon blanc Macédoine à la mayonnaise Flan vanille caramel
DIMANCHE 3 décembre 2023 <i>St François Xavier</i>	Terrine de poisson mayonnaise Pintade Pommes sautées/haricots verts Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Flan tomate/chèvre Salade verte 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.