MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 19 février 2024 *St Gabin*	Asperges vinaigrette Crépinette s/tomate Haricots blancs/tomate Crème de gruyère Fruit	Potage cultivateur Omelette aux lardons Poêlée forestière/pommes de terre Flan vanille Biscuit
MARDI 20 février 2024 *Ste Aimée*	Saucisson à l'ail Goulash hongrois Pâtes/courgettes Pont l'Evêque Fruit	Potage crécy Croque Monsieur Salade verte Entremets
MERCREDI 21 février 2024 *St Pierre Damien*	Terrine de légumes mayonnaise Choucroute Pommes vapeurs Fromage Salade de fruits	Potage du jardin Paupiette de saumon s/oseille Purée de carottes Yaourt aromatisé
JEUDI 22 février 2024 *Ste Isabelle*	Céleri rémoulade Escalope de volaille s/crème Riz/champignons Camembert Pomme cuite	Potage st germain Quiche Lorraine Julienne de légumes Fromage Crème dessert
VENDREDI 23 février 2024 *St Lazare*	Champignons à la grecque Filet de poisson dugléré Purée/brocolis Coulommiers Fruit	Soupe à l'oignon Andouille/salami/saucisson Salade d'endives Fromage Coupelle de fruits
SAMEDI 24 février 2024 *St Modeste*	Salade de mâche Pot au feu Reblochon Fruit	Bouillon de bœuf vermicelle Cordon bleu Pâtes sauce tomate Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 25 février 2024 *St Roméo*	Salade de riz crevettes Cannette rôtie Pommes noisettes/haricots verts Livarot Pâtisserie	Potage tomates printanier Jambonneau/cornichons Purée de pommes de terre Fromage Compote

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

<u>Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants</u> :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.