MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 11 mars 2024 *Ste Rosine*	Betteraves/échalotes Crépinette s/tomate Purée st germain Camembert Fruit	Potage cultivateur Omelette Chou fleur/p. de terre gratinées Yaourt aux fruits
MARDI 12 mars 2024 *Ste Justine*	Surimi mayonnaise Rôti de porc Pâtes au beurre Pont l'Evêque Fruit	Potage portugais Croque monsieur Salade verte Liégeois
MERCREDI 13 mars 2024 *St Rodrigue*	Salade mâche/dés de fromage Tripes à la mode de Caen Pommes vapeurs Brie Poires au sirop	Potage du jardin Parmentier de poisson Salade verte Fromage blanc fruité
JEUDI 14 mars 2024 *Ste Mathilde*	Carottes/pommes râpées Escalope de volaille s/crème Riz/champignons Tomme blanche Pâtisserie	Potage st germain Flan tomate/chèvre Yaourt aromatisé Ananas au sirop
VENDREDI 15 mars 2024 *St William*	Œufs/macédoine mayonnaise Filet de poisson à la normande Pommes vapeurs/épinards Coulommiers Salade de fruits	Soupe à l'oignon Jambonneau/cornichons Salade d'haricots verts Fromage Pomme cuite
SAMEDI 16 mars 2024 *Ste Bénédicte*	Asperges vinaigrette Pot au feu Reblochon Fruit	Potage crécy Pané fromager Pâtes s/tomate Petits suisses fruités
DIMANCHE 17 mars 2024 *St Patrice*	Pâté de lapin Pintade s/vallée d'auge Pommes sautées/haricots verts Livarot Pâtisserie	Bouillon boeuf vermicelle Crêpe au jambon Endives à la béchamel 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.