

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 8 avril 2024  <i>Ste Julie</i>	Salade mâche/dès fromage Sauté de porc au cidre Pâtes au beurre Brie Pomme cuite	Crème choisy Galantine de volaille Poireaux vinaigrette Fromage blanc gelée de fruits Biscuit
<b>MARDI</b> 9 avril 2024  <i>St Gautier</i>	Champignons à la grecque Langue de bœuf s/piquante Purée de pommes de terre Fromage de chèvre Fruit	Potage cultivateur Poisson s/crème Brocolis sautés Semoule au lait Biscuit
<b>MERCREDI</b> 10 avril 2024  <i>St Fulbert</i>	Terrine de légumes mayonnaise Poule au pot Carottes/p. de terre/chou St Nectaire Fruit	Bouillon de poule vermicelle Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote
<b>JEUDI</b> 11 avril 2024  <i>St Stanislas</i>	Carottes râpées vinaigrette Crépinette s/tomate Lentilles Camembert Abricots au sirop	Potage portugais Œufs durs Macédoine à la mayonnaise Yaourt aromatisé
<b>VENDREDI</b> 12 avril 2024  <i>St Jules</i>	Salade haricots verts Saumonette à la crème Pommes vapeurs Tomme blanche Fruit	Velouté de courgettes Flan tomate/chèvre Salade verte Flan vanille caramel
<b>SAMEDI</b> 13 avril 2024  <i>Ste Ida</i>	Betteraves/œufs Paupiette de veau rôtie Riz/courgettes Livarot Kiwis/mandarines émincés	Soupe à l'oignon Pâté de tête cornichons Salade de chou fleur Entremets
<b>DIMANCHE</b> 14 avril 2024  <i>St Maxime</i>	Pâté de campagne Canette rôtie Pommes sautées/haricots verts Pont l'Evêque Pâtisserie	Crème choisy Bouchée au jambon 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, Sulfités, Lupin, Mollusques.