

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 10 mars 2025 <i>St Vivien</i>	Betteraves échalotes Saucisse grillée Purée st germain Camembert Fruit	Potage cultivateur Gratin de la mer Chou fleur sauté Yaourt aux fruits Biscuit
MARDI 11 mars 2025 <i>Ste Rosine</i>	Surimi mayonnaise Paupiette de veau rôtie Pâtes au beurre Pont l'Evêque Fruit	Potage portugais Croque monsieur Salade verte Crème dessert
MERCREDI 12 mars 2025 <i>Ste Justine</i>	Champignons à la grecque Tripes à la mode de Caen Pommes vapeurs Brie Piores au sirop	Potage du jardin Œufs durs vinaigrette Macédoine mayonnaise Riz au lait caramel
JEUDI 13 mars 2025 <i>St Rodrigue</i>	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille s/crème Riz/petits légumes Tomme blanche Pâtisserie	Potage st germain Quiche lorraine Poêlée bretonne Yaourt aromatisé Ananas au sirop
VENDREDI 14 mars 2025 <i>Ste Mathilde</i>	Salade artichauts printanier Moules à la crème Frites Coulommiers Fruit	Soupe à l'oignon Jambonneau cornichons Salade haricots verts Fromage Pomme cuite
SAMEDI 15 mars 2025 <i>St William</i>	Asperges vinaigrette Pot au feu Reblochon Fruit	Potage crécy Pané fromager Pâtes/tomate Petits suisses fruités
DIMANCHE 16 mars 2025 <i>Ste Bénédicte</i>	Pâté de lapin Pintade sauce vallée d'auge Pommes galettes/haricots verts Livarot Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Tomate farcie Purée de pommes de terre 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.