



M E N U



	Déjeuner	Dîner
LUNDI 17 mars 2025 <i>St Patrice</i>	Chou fleur vinaigrette Langue de bœuf s/piquante Pâtes au beurre Camembert Fruit	Potage de légumes Œufs pochés vinaigrette Salade composée Riz au lait caramel
MARDI 18 mars 2025 <i>St Cyrille</i>	Salade d'endives/fromage Sauté de veau/carottes Purée de pommes de terre Fromage Poire nappée chocolat	Potage st germain Bouchée à la reine Poêlée bretonne Entremets
MERCREDI 19 mars 2025 <i>St Joseph</i>	Saucisson à l'ail Couscous Tomme blanche Fruit	Crème Dubarry Filets de harengs Salade de pommes de terre Fromage Cocktail de fruits
JEUDI 20 mars 2025 <i>St Herbert</i> PRINTEMPS	Concombre vinaigrette Chipolatas grillées Lentilles St Nectaire Pêche Melba	Potage cultivateur Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote
VENDREDI 21 mars 2025 <i>Ste Clémence</i>	Terrine de légumes mayonnaise Poisson sauce aurore Riz/petits légumes Camembert Fruit	Potage portugais Jambon Gratin de chou fleur Fromage blanc fruité Biscuit
SAMEDI 22 mars 2025 <i>Ste Léa</i>	Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf Petits pois/carottes Pont l'Evêque Pomme cuite	Velouté de courgettes Tartiflette Salade verte Compote
DIMANCHE 23 mars 2025 <i>St Victorien</i>	Œufs/macédoine mayonnaise Cuisse de poulet rôtie Frites Livarot Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Tarte aux poireaux Salade verte Fromage Pêches au sirop

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.