

MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 7 avril 2025 <i>St Jean Baptiste</i>	Champignons à la grecque Sauté de porc au cidre Pâtes au beurre Brie Fruit	Crème choisy Galantine de volaille Poireaux vinaigrette Riz au lait
MARDI 8 avril 2025 <i>Ste Julie</i>	Terrine de légumes mayo Langue bœuf s/piquante Purée de pommes de terre Fromage de chèvre Fruit	Potage cultivateur Filet de hocky s/citron Brocolis sautés Fromage blanc fruité Biscuit
MERCREDI 9 avril 2025 <i>St Gautier</i>	Salade mâche/dès de fromage Poulet au pot Carottes/p. de terre/chou St Nectaire Abricots au sirop	Potage de légumes Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote
JEUDI 10 avril 2025 <i>St Fulbert</i>	Carottes râpées vinaigrette Crêpinette s/tomate Lentilles Camembert Pomme cuite au four	Potage portugais Œufs durs Macédoine à la mayonnaise Yaourt aromatisé
VENDREDI 11 avril 2025 <i>St Stanislas</i>	Radis en rondelles Saumonette à la crème Pommes vapeurs Tomme blanche Fruit	Velouté de courgettes Quiche lorraine Salade verte Flan vanille caramel
SAMEDI 12 avril 2025 <i>St Jules</i>	Betteraves/œufs Paupiette de dinde Riz/courgettes Livarot Kiwis/mandarines émincés	Soupe à l'oignon Pâté de tête/cornichons Salade de chou fleur Semoule au caramel
DIMANCHE 13 avril 2025 <i>Ste Ida</i> RAMEAUX	Pâté de campagne Rôti de veau s/forestière Pommes galettes/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, Sulfites, Lupin, Mollusques.