



MENU



	Déjeuner	Dîner
LUNDI 14 avril 2025 <i>St Maxime</i>	Sardines à l'huile Rognons Pommes vapeurs Camembert Salade d'agrumes	Potage freneuse Poisson pané Salade d'endives Yaourt aux fruits Biscuit
MARDI 15 avril 2025 <i>St Paterne</i>	Poireau vinaigrette Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Fruit	Potage de légumes Rôti de porc Julienne de légumes Semoule au caramel
MERCREDI 16 avril 2025 <i>St Benoît Joseph</i>	Salade d'artichauts printanier Chou farci Riz au beurre Livarot Fruit	Potage tomates printanier Salade de bœuf Yaourt au chocolat Compote
JEUDI 17 avril 2025 <i>St Anicet</i>	Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon Pâtes au beurre Saint Nectaire Pomme cuite	Velouté de courgettes Crêpe au jambon Salade verte Crème de gruyère Compote
VENDREDI 18 avril 2025 <i>St Parfait</i>	Salade coleslaw Paupiette de saumon s/oseille Pommes vapeurs/épinards Saint Paulin Pêches au sirop	Potage crécy Pané fromager Haricots beurre persillés Entremets
SAMEDI 19 avril 2025 <i>Ste Emma</i>	Taboulé/tomates Rôti de dindonneau Petits pois à la française Coulommiers Poiros au sirop	Potage tomates printanier Hachis Parmentier Fromage Crème dessert
DIMANCHE 20 avril 2025 <i>Ste Odette</i> PAQUES	Terrine de poissons Gigot d'agneau Flageolets/tomates provençales Plateau de fromages Pâtisserie	Velouté de champignons Œufs pochés vinaigrette Salade de mâche Fromage Salade de fruits

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.