

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 16 juin 2025 <i>St J.F. REGIS</i>	Champignons à la grecque Petit salé Lentilles Crème de gruyère Fruit	Potage cultivateur Gratin de légumes/jambon Yaourt aux fruits Gâteau
MARDI 17 juin 2025 <i>St Hervé</i>	Maquereau à la moutarde Rôti de dindonneau Pâtes/salsifis Pont l'Evêque Salade d'agrumes	Potage portugais Croque monsieur Salade verte Petit suisse aux fruits Compote
MERCREDI 18 juin 2025 <i>St Léonce</i>	Salade de tomates/échalotes Boudin grillé Purée de pommes de terre Brie Abricots au sirop	Potage du jardin Terrine océane mayonnaise Salade composée Fromage Riz au lait caramel
JEUDI 19 juin 2025 <i>St Romuald</i>	Salade de melon/pastèque Blanquette de veau Riz/champignons Camembert Glace	Potage st germain Quiche lorraine Salade verte Fromage Compote
 VENDREDI 20 juin 2025 <i>St Silvere</i>	Saucisson à l'ail Saumonette à la crème Pommes de terre au beurre Roquefort Fruit	Soupe à l'oignon Andouille/salami/saucisson Poireaux vinaigrette Fromage Cocktail de fruits
SAMEDI 21 juin 2025 <i>St Rodolphe</i> ETE	Taboulé/tomates Paleron s/charcutière Purée/brocolis Tomme blanche Fruit	Potage crécy Cordon bleu Pâtes au beurre Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 22 juin 2025 <i>St Alban</i>	Asperges mayonnaise Canette rôtie Pommes dauphines/Haricots Livarot Pâtisserie	Potage tomates printanier Pâté en croûte 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.