

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 30 juin 2025 <i>St Martial</i>	Asperges vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Emmental Fruit	Potage cultivateur Poisson froid sauce tartare Salade composée Yaourt aromatisé Gâteau
MARDI 1 juillet 2025 <i>St Thierry</i>	Salade tomates/échalotes Rôti de dindonneau Pâtes/champignons Camembert Mousse au chocolat	Potage de légumes Flan légumes/jambon Salade verte Fromage Compote
MERCREDI 2 juillet 2025 <i>St Martinien</i>	Maquereau au vin blanc Tomate farcie Riz au beurre Coulommiers Salade de fruits	Velouté de courgettes Salade de bœuf Crème de gruyère Crème dessert
JEUDI 3 juillet 2025 <i>St Thomas</i>	Concombre/tomates Couscous Camembert Glace	Potage crécy Bouchée au jambon Poêlée forestière Petit suisse aux fruits Compote
VENDREDI 4 juillet 2025 <i>St Florent</i>	Melon Poisson dugléré Epinards à la crème/purée Fromage de chèvre Fruit	Potage crécy Pâté en croûte Salade haricots verts Semoule au caramel
SAMEDI 5 juillet 2025 <i>St Antoine</i>	Betteraves vinaigrette Petit salé froid Lentilles Saint Paulin Fruit	Potage st germain Œufs pochés Poireaux à la vinaigrette Fromage blanc aux fruits Biscuit
DIMANCHE 6 juillet 2025 <i>Ste Mariette</i>	Pâté de foie//cornichons Sauté de veau/carottes Pommes sautées Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Jambonneau/cornichons Purée de carottes Fromage Salade d'agrumes

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.