

# M E N U

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 7 juillet 2025 <i>St Raoul</i>	Salade tomates/échalotes Hachis Parmentier Salade verte St Paulin Glace	Potage céleri Croque monsieur Salade verte Fromage Abricots au sirop
<b>MARDI</b> 8 juillet 2025 <i>St Thibaut</i>	Betteraves vinaigrette Crêpinette s/tomate Haricots blancs Camembert Fruit	Potage de légumes Filet de hareng Salade de pommes de terre Yaourt au chocolat
<b>MERCREDI</b> 9 juillet 2025 <i>Ste Amandine</i>	Champignons à la grecque Rôti de veau Pâtes au beurre Tomme blanche Fruit	Potage st germain Omelette aux lardons Ratatouille Crème de gruyère Poires au sirop
<b>JEUDI</b> 10 juillet 2025 <i>St Ulrich</i>	Salade melon/pastèque Rognons Pommes persillées Coulommiers Fruit	Velouté de courgettes Museau vinaigrette Salade composée Riz au lait
<b>VENDREDI</b> 11 juillet 2025 <i>St Benoît</i>	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Riz/petits légumes Livarot Liégeois	Potage freneuse Salade piémontaise Yaourt aromatisé Compote
<b>SAMEDI</b> 12 juillet 2025 <i>St Olivier</i>	Taboulé/tomates Bœuf bourguignon Purée/brocolis Camembert Fruit	Potage du jardin Feuilleté au fromage Endives à la béchamel Fromage blanc gelée de fruits
<b>DIMANCHE</b> 13 juillet 2025 <i>St Henri, Joël</i>	Radis beurre Rôti de porc aux pruneaux Pommes paillassons Reblochon Pâtisserie	Bouillon de poule vermicelle Jambon Macédoine mayonnaise 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.