

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
14 juillet 2025

St Camille

Rillettes/cornichons
Pintade
Petits pois à la française
St Nectaire
Pâtisserie

Potage du jardin
Flan légumes/jambon
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Cocktail de fruits

MARDI
15 juillet 2025

St Donald

Sardine à l'huile
Chipolatas/merguez
Purée/ratatouille
Livarot
Glace

Velouté de courgettes
Œufs pochés
Salade de pâtes
Fromage
Compote

MERCREDI
16 juillet 2025

Ste Elvire

Salade lentilles/cervelas
Paupiette de dinde
Haricots beurre persillés
Camembert
Fruit

Potage freneuse
Gratin de la mer
Riz
Yaourt aux fruits

JEUDI
17 juillet 2025

Ste Charlotte

Melon
Langue de bœuf s/piquante
Salsifis/pommes vapeurs
Tomme blanche
Fruit

Potage de légumes
Andouille/salami/saucisson
Salade de chou fleur
Semoule au lait

VENDREDI
18 juillet 2025

St Frédéric

Concombre vinaigrette
Moules à la crème
Frites
Camembert
Salade de fruits

Potage crécy
Bouchée à la reine
Salade verte
Flan vanille caramel

SAMEDI
19 juillet 2025

St Arsène

Betteraves/échalotes
Courgettes farcies sauce tomate
Semoule
Fromage de chèvre
Fruit

Potage st germain
Rôti de dindonneau/cornichons
Purée de crécy
Entremets
Biscuit

DIMANCHE
20 juillet 2025

Ste Marina

Pâté de lapin
Rosbeef s/bordelaise
P. dauphines/Poêlée de légumes
Emmental
Pâtisserie

Bouillon de bœuf vermicelle
Salade niçoise
Fromage blanc gelée de fruits
Litchis au sirop

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.