

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 28 juillet 2025 <i>St Samson</i>	Salade melon/pastèque Langue de bœuf s/piquante Pâtes au beurre Coulommiers Fruit	Potage de légumes Flan tomate/chèvre Salade verte Flan vanille caramel
MARDI 29 juillet 2025 <i>Ste Marthe</i>	Concombre/œuf/tomate Boudin grillé Purée de pommes de terre Camembert Poires au sirop	Velouté de courgettes Jambonneau/cornichons Salade de chou fleur Semoule au lait
MERCREDI 30 juillet 2025 <i>Ste Juliette</i>	Saucisson à l'ail Paupiette de dinde Petits pois/carottes Brie Fruit	Potage tomates printanier Poisson s/aurora Riz Yaourt aromatisé
JEUDI 31 juillet 2025 <i>St Ignace</i>	Tomates vinaigrette Rôti de porc Purée/brocolis Reblochon Glace	Potage portugais Pâté de tête cornichons Salade composée Fromage Compote
VENDREDI 1 août 2025 <i>St Alphonse</i>	Pâté de campagne Poisson s/curry Pommes de terre/beurre Fromage de chèvre Fruit	Potage st germain Croque monsieur Salade verte Petit suisse aux fruits Cocktail de fruits
SAMEDI 2 août 2025 <i>St Julien</i>	Betteraves échalotes Crêpinette s/tomate Haricots blancs Camembert Salade d'agrumes	Potage de légumes Oeuf dur Macédoine mayonnaise Riz au lait
DIMANCHE 3 août 2025 <i>Ste Lydie</i>	Terrine de poisson mayonnaise Rôti de bœuf Pommes sautées Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Galantine de volaille Salade haricots verts Fromage Banane

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.