

# M E N U

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 4 août 2025 <i>St Jean-Marie</i>	Melon Chipolatas/merguez Ratatouille/semoule Camembert Mousse au chocolat	Potage céleri Tarte aux poireaux Salade verte Crème de gruyère Compote
<b>MARDI</b> 5 août 2025 <i>St Abel</i>	Asperges vinaigrette Escalope de volaille s/crème Pâtes au beurre Tomme blanche Glace	Potage tomates printanier Rôti de porc froid Salade composée Liégeois Biscuit
<b>MERCREDI</b> 6 août 2025 <i>St Octavien</i>	Concombre vinaigrette Courgettes farcies s/tomate Riz au beurre Coulommiers Fruit	Potage de légumes Salade piémontaise Saint Paulin Piores au sirop
<b>JEUDI</b> 7 août 2025 <i>St Gaétan</i>	Salade de tomates/échalotes Tripes à la mode de Caen Pommes vapeurs Reblochon Litchis au sirop	Potage de légumes Gratin de légumes/jambon Salade verte Crème caramel Biscuit
<b>VENDREDI</b> 8 août 2025 <i>St Dominique</i>	Pâté de foie/cornichons Filet de poisson duguéré Epinards crème/purée Fromage de chèvre Salade de fruits	Potage saint germain Andouille/salami/saucisson Salade verte Fromage Semoule/caramel
<b>SAMEDI</b> 9 août 2025 <i>St Amour</i>	Taboulé/tomates Sauté de veau/carottes Pâtes/champignons Camembert Fruit	Potage st germain Filet de hareng Salade de pommes de terre Petits suisses fruités Biscuit
<b>DIMANCHE</b> 10 août 2025 <i>St Laurent</i>	Pâté de lapin Poulet rôti Frites Fromage Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Feuilleté au fromage 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.