

# M E N U

## Déjeuner

## Dîner

**LUNDI**  
1 septembre 2025

*St Gilles*

Betteraves vinaigrette  
Langue de bœuf sauce piquante  
Salsifis/purée  
Camembert  
Fruit

Potage de légumes  
Gratin de la mer  
Riz  
Crème renversée au caramel

**MARDI**  
2 septembre 2025

*Ste Ingrid*

Salade melon/pastèque  
Sauté de veau/carottes  
Pâtes au beurre  
Crème de gruyère  
Fruit

Potage tomates printanier  
Petit salé froid  
Salade de chou fleur  
Semoule au lait  
Biscuit

**MERCREDI**  
3 septembre 2025

*St Grégoire*

Concombre vinaigrette  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Brie  
Poire cuite au vin et cannelle

Potage poireaux/pommes de terre  
Pané fromager  
Poêlée forestière p. de terre  
Fromage blanc fruité

**JEUDI**  
4 septembre 2025

*Ste Rosalie*

Céleri rémoulade  
Rôti de porc  
Flageolets à la bretonne  
Fromage de chèvre  
Fruit

Potage crécy  
Bouchée au jambon  
Champignons persillés  
Yaourt aux fruits

**VENDREDI**  
5 septembre 2025

*Ste Raïssa*

Saucisson à l'ail/andouille  
Saumonette à la crème  
Pommes de terre au beurre  
Coulommiers  
Fruit

Potage portugais  
Pâtes à la bolognaise  
Fromage  
Compote

**SAMEDI**  
6 septembre 2025

*St Bertrand*

Tomates/thon  
Chipolatas/merguez  
Riz/courgettes  
Fromage  
Glace

Potage freneuse  
Quiche Lorraine  
Salade verte  
Entremets

**DIMANCHE**  
7 septembre 2025

*Ste Reine*

Pâté de lapin  
Cuisse de poulet rôtie  
Pommes paillassons  
Pont l'Evêque  
Pâtisserie

Bouillon de boeuf vermicelle  
Pâté de tête cornichons  
Salade composée  
Fromage  
Pêches 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.