

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
15 septembre 2025

St Roland

Champignons à la grecque
Rognons
Purée de pommes de terre
Saint Nectaire
Fruit

Potage du jardin
Tarte aux poireaux
Salade verte
Yaourt aromatisé

MARDI
16 septembre 2025

Ste Edith

Pâté de foie/cornichons
Cuisse de poulet rôtie
Petits pois/carottes
Camembert
Fruit

Potage crécy
Filet de hareng
Salade de pommes de terre
Petits suisses aux fruits
Compote

MERCREDI
17 septembre 2025

St Renaud

Salade melon/pastèque
Goulash hongrois
Ratatouille/semoule
Fromage de chèvre
Glace

Potage poireaux pommes de terre
Lasagne à la bolognaise
Crème de gruyère
Fruit

JEUDI
18 septembre 2025

Ste Nadège

Carottes râpées vinaigrette
Rôti de porc
Pommes vapeurs/haricots verts
Coulommiers
Pâtisserie

Potage portugais
Galantine de volaille
Salade de chou fleur
Semoule au caramel

VENDREDI
19 septembre 2025

Ste Emilie

Salade artichauts printanier
Poisson à la normande
Riz/épinards
Pont l'Evêque
Fruit

Potage de légumes
Feuilleté au fromage
Salade verte
Fromage
Abricots au sirop

SAMEDI
20 septembre 2025

St Davy

Terrine de légumes/mayonnaise
Saucisse grillée
Haricots blancs/tomate
Camembert
Fruit

Potage tomates printanier
Salade piémontaise
Tomme noire
Compote

DIMANCHE
21 septembre 2025

St Matthieu

Pâté de campagne
Rôti de bœuf froid
P. dauphines/poêlée légumes
Livarot
Pâtisserie

Bouillon de boeuf vermicelle
Gratin de légumes/jambon
Fromage
Cocktail de fruits

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.