

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
6 octobre 2025

St Bruno

Betteraves vinaigrette
Langue de bœuf s/piquante
Pâtes au beurre
Camembert
Fruit

Potage poireaux/pommes de terre
Gratin de légumes/jambon
Salade verte
Semoule au caramel

MARDI
7 octobre 2025

St Serge

Pâté de campagne
Sauté de dinde campagnard
Riz/brocolis
St Nectaire
Kiwis/mandarines émincés

Potage au céleri
Filet de hareng
Salade de pommes de terre
Crème dessert

MERCREDI
8 octobre 2025

Ste Pélagie

Poireau vinaigrette
Chipolatas grillées
Lentilles
Livarot
Fruit

Potage freneuse
Tarte aux poireaux
Salade verte
Fromage blanc fruité

JEUDI
9 octobre 2025

St Denis

Céleri rémoulade
Bœuf en daube
Pommes vapeurs/carottes
Reblochon
Pomme cuite

Potage tomates printanier
Pâtes à la carbonara
Petit suisse aux fruits
Compote

VENDREDI
10 octobre 2025

St Ghislain

Salade d'endives/fromage
Poisson sauce crème
Epinards crème/purée
Fromage de chèvre
Salade de fruits

Potage crécy
Tomate farcie
Riz au beurre
Crème de gruyère
Poires au sirop

SAMEDI
11 octobre 2025

St Firmin

Taboulé/tomates
Rôti de veau
Printanière de légumes
Tomme blanche
Fruit

Potage du jardin
andouille/salami/saucisson
Salade composée
Entremets
Biscuit

DIMANCHE
12 octobre 2025

St Wilfried

Asperges vinaigrette
Cannette rôtie
Pommes dauphines/haricots verts
Camembert
Pâtisserie

Bouillon de poule vermicelle
Bouchée au jambon
Salade verte
Fromage
Abricots 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.