

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 13 octobre 2025 <i>St Géraud</i>	Tomates vinaigrette Rôti de dindonneau Riz/Champignons St Nectaire Pomme cuite	Potage cultivateur Œufs pochés vinaigrette Salade d'endives Riz au lait Compote
MARDI 14 octobre 2025 <i>St Juste</i>	Concombre vinaigrette Boudin aux pommées Purée de pommes de terre Camembert Fruit	Potage portugais Cordon bleu Poêlée de légumes verts Fromage blanc fruité
MERCREDI 15 octobre 2025 <i>Ste Thérèse</i>	Salade mâche/dès de fromage Courgettes farcies s/tomate Riz au beurre Brie Fruit	Potage du jardin Filet de hocky sauce citron Brocolis sautés Yaourt aromatisé Biscuit
JEUDI 16 octobre 2025 <i>Ste Edwige</i>	Carottes râpées vinaigrette Crépinette sauce tomate Haricots blancs Tomme noire Poires au sirop	Potage tomates printanier Flan légumes/jambon Salade verte Fromage blanc fruité Fruit
VENDREDI 17 octobre 2025 <i>St Baudoin</i>	Salade coleslaw Poisson s/dugléré Pommes vapeurs/épinards Fromage de chèvre Crème renversée caramel	Soupe à l'oignon Pâté en croûte Salade haricots verts Crème de gruyère Abricots au sirop
SAMEDI 18 octobre 2025 <i>St Luc</i>	Terrine de légumes mayonnaise Blanquette de veau Pâtes/champignons Camembert Fruit	Potage crécy Rôti de dindonneau Gratin de chou fleur Liégeois Biscuit
DIMANCHE 19 octobre 2025 <i>St René</i>	Rillettes cornichons Cuisse de poulet rôtie Pommes rissolées Livarot Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche Lorraine 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.