

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
27 octobre 2025

Ste Emeline

Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau rôtie
Flageolets à la bretonne
Crème de gruyère
Litchis au sirop

Potage de céleri
Poisson pané citron
Purée de carottes
Liégeois

MARDI
28 octobre 2025

St Simon

Concombre vinaigrette
Hachis Parmentier
Salade verte
Tomme blanche
Fruit

Potage poireaux/pommes de terre
Bouchée à la reine
Champignons sautés
Crème dessert

MERCREDI
29 octobre 2025

St Narcisse

Salade d'endives/fromage
Bœuf Bourguignon
Printanière de légumes
Camembert
Fruit

Potage portugais
Omelette aux fines herbes
Pommes persillées
Yaourt aux fruits

JEUDI
30 octobre 2025

Ste Bienvenue

Carottes râpées vinaigrette
Langue de bœuf s/piquante
Riz au beurre
Fromage de chèvre
Fruit

Potage freneuse
Andouille/salami/saucisson
Salade composée
Fromage blanc aux fruits
Compote

VENDREDI
31 octobre 2025

St Quentin

Champignons à la grecque
Saumonette à la crème
Pommes de terre persillées
Emmental
Pruneaux à l'orange

Soupe de potiron
Flan tomates/chèvre
Salade verte
Crème dessert

SAMEDI
1 novembre 2025

St Harold

Œuf dur/asperges
Pintade
P. dauphines/poêlée légumes
Pont l'Evêque
Pâtisserie

Potage de légumes
Jambon s/cidre
Pâtes au beurre
Yaourt au chocolat

DIMANCHE
2 novembre 2025

St Victorin

Pâté de lapin
Sauté de porc à l'ananas
Pommes vapeurs/carottes
Fromage
Pâtisserie

Bouillon bœuf vermicelle
Gratin de légumes/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.