

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
3 novembre 2025

St Hubert

Poireau vinaigrette
Choucroute
Pommes vapeurs
St Nectaire
Fruit

Potage de légumes
Parmentier de poisson
Salade verte
Yaourt aromatisé

MARDI
4 novembre 2025

St Charles

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

Potage cultivateur
Croque monsieur
Salade verte
Crème dessert

MERCREDI
5 novembre 2025

Ste Sylvie

Salade d'artichauts printanier
Tripes à la mode de Caen
Pommes de terre
Camembert
Kiwis/mandarines émincés

Potage st germain
Pané fromager
Haricots verts persillés
Liégeois
Biscuit

JEUDI
6 novembre 2025

St Léonard

Salade coleslaw
Sauté de dinde provençal
Ratatouille/semoule
Tomme blanche
Fruit

Potage de céleri
Gratin campagnard
St Paulin
Compote

VENDREDI
7 novembre 2025

Ste Carine

Taboulé/tomates
Poisson sauce crème
Riz/épinards
Livarot
Pomme cuite au four

Soupe à l'oignon
Œufs pochés vinaigrette
Salade d'endives
Semoule au lait

SAMEDI
8 novembre 2025

St Geoffroy

Betteraves vinaigrette
Petit salé
Lentilles
Camembert
Fruit

Crème Dubarry
Tomate farcie
Purée de pommes de terre
Crème dessert

DIMANCHE
9 novembre 2025

St Théodore

Saucisson à l'ail
Rosbeef sauce bordelaise
Frites
Pont l'Evêque
Pâtisserie

Bouillon de poule vermicelle
Flan légumes/jambon
Salade verte
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.