

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 24 novembre 2025 <i>Ste Flora</i>	Concombre/tomates Petit salé Lentilles Camembert Fruit	Crème choisy Poisson pané citron Poêlée bretonne Crème dessert
<b>MARDI</b> 25 novembre 2025 <i>Ste Catherine</i>	Poireau vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes persillées Crème de gruyère Pomme cuite	Soupe de potiron Andouille/saucisson/salami Salade d'endives Riz au lait caramel
<b>MERCREDI</b> 26 novembre 2025 <i>Ste Delphine</i>	Sardines à l'huile Rôti de porc/pruneaux Purée/brocolis Fromage Kiwis/mandarines émincés	Potage de légumes Bouchée à la reine Champignons sautés Saint Paulin Compote
<b>JEUDI</b> 27 novembre 2025 <i>St Séverin</i>	Céleri rémoulade Couscous Camembert Poire cuite au vin et cannelle	Potage tomates printanier Raviolis gratinés Fromage Abricots au sirop
<b>VENDREDI</b> 28 novembre 2025 <i>St Jacques</i>	Salade de mâche/dès de fromage Saumonette à la crème Pommes vapeurs/épinards Tomme blanche Crème renversée caramel	Crème Dubarry Gratin de légumes/jambon Salade verte Petit suisse aux fruits Pêches au sirop
<b>SAMEDI</b> 29 novembre 2025 <i>St Saturnin</i>	Saucisson à l'ail Rôti de veau Flageolets à la bretonne Emmental Fruit	Potage st germain Œuf dur mayonnaise Macédoine Flan vanille caramel Biscuit
<b>DIMANCHE</b> 30 novembre 2025 <i>St André</i>	Pâtes/surimi Cannette rôtie Pommes sautées/haricots verts Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon de boeuf vermicelle Tarte aux poireaux 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.