

# M E N U

	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.