

MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 8 décembre 2025	Sardines à l'huile Crépinette sauce tomate Haricots blancs Crème de gruyère Fruit	Potage cultivateur Œufs pochés Macédoine mayonnaise Riz au lait caramel
MARDI 9 décembre 2025	Poireau vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes/salsifis Pont l'Evêque Fruit	Potage portugais Poisson pané Purée de crécy Yaourt aux fruits Compote
St Pierre		
MERCREDI 10 décembre 2025	Concombre/tomates Choucroute Pommes vapeurs Fromage Pomme cuite	Potage du jardin Tomate farcie Riz au beurre Petits suisses fruités
Ste Eulalie		
JEUDI 11 décembre 2025	Pâté de campagne Sauté de dinde campagnard Purée de pommes de terre Camembert Salade de fruits	Potage st germain Quiche Lorraine Salade verte Flan vanille/caramel
St Daniel		
VENDREDI 12 décembre 2025	Céleri rémoulade Moules à la crème Frites Coulommiers Fruit	Soupe à l'oignon Andouille/salami/saucisson Salade d'endives Fromage Coupelle de fruits
St Corentin		
SAMEDI 13 décembre 2025	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau rôtie Petits pois à la française Reblochon Crème renversée caramel	Potage crécy Pâtes à la carbonara St Paulin Cocktail de fruits
Ste Lucie		
DIMANCHE 14 décembre 2025	Salade riz/crevettes Gigot d'agneau Pommes noisettes/haricots verts Livarot Pâtisserie	Potage tomates printanier Galantine de volaille Purée de pommes de terre Fromage Compote
Ste Odile		

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.