

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 15 décembre 2025 <i>Ste Ninon</i>	Salade mâche/dès de fromage Tripes à la mode de Caen Pommes vapeurs Camembert Fruit	Velouté de courgettes Jambon blanc Gratin de chou fleur Semeule au lait
<b>MARDI</b> 16 décembre 2025 <i>Ste Alice</i>	Champignons à la grecque Saucisse grillée Lentilles Emmental Fruit	Potage de légumes Flan tomates/chèvre Salade verte Crème de gruyère Poires au sirop
<b>MERCREDI</b> 17 décembre 2025 <i>St Gaël</i>	Concombre/œuf dur/tomates Couscous Tomme blanche Abricots au sirop	Potage poireaux/pommes de terre Filet de hareng Salade de pommes de terre Crème dessert
<b>JEUDI</b> 18 décembre 2025 <i>St Gatien</i>	Pâtes au surimi Sauté de veau/champignons Printanière de légumes St Nectaire Kiwis/mandarines émincés	Crème Dubarry Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote
<b>VENDREDI</b> 19 décembre 2025 <i>St Urbain</i>	Salade coleslaw Poisson sauce aurore Riz au beurre Brie Liégeois	Potage crécy Pâté de tête/cornichons Salade haricots verts Fromage blanc fruité Biscuit
<b>SAMEDI</b> 20 décembre 2025 <i>St Théophile</i>	Terrine de légumes mayonnaise Boudin grillé Purée de pommes de terre Camembert Poires au sirop	Potage st germain Pané fromager Salade d'endives Riz au lait caramel
<b>DIMANCHE</b> 21 décembre 2025 <i>St Pierre HIVER</i>	Asperges vinaigrette Rosbeef s/bordelaise Frites Fromage de chèvre Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Friand à la viande Poireau à la crème 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.

