

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
15 décembre 2025

Ste Ninon

Salade mâche/dès de fromage
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeurs
Camembert
Fruit

Velouté de courgettes
Jambon blanc
Gratin de chou fleur
Semoule au lait

MARDI
16 décembre 2025

Ste Alice

Champignons à la grecque
Saucisse grillée
Lentilles
Emmental
Fruit

Potage de légumes
Flan tomates/chèvre
Salade verte
Crème de gruyère
Poires au sirop

MERCREDI
17 décembre 2025

St Gaël

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

JEUDI
18 décembre 2025

St Gatien

Pâtes au surimi
Sauté de veau/champignons
Printanière de légumes
St Nectaire
Kiwis/mandarines émincés

Crème Dubarry
Hachis Parmentier
Salade verte
Fromage
Compote

VENDREDI
19 décembre 2025

St Urbain

Salade coleslaw
Poisson sauce aurore
Riz au beurre
Brie
Liégeois

Potage crécy
Pâté de tête/cornichons
Salade haricots verts
Fromage blanc fruité
Biscuit

SAMEDI
20 décembre 2025

St Théophile

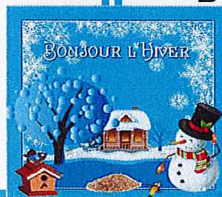
Terrine de légumes mayonnaise
Boudin grillé
Purée de pommes de terre
Camembert
Poires au sirop

Potage st germain
Pané fromager
Salade d'endives
Riz au lait caramel

DIMANCHE
21 décembre 2025

St Pierre
HIVER

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.