

# MENU

|   | Déjeuner  | Dîner  |
|---|---|--|
| <b>LUNDI</b><br>5 janvier 2026<br><i>St Edouard</i>     | Asperges vinaigrette<br>Sauté de dinde campagnard<br>Pâtes au beurre<br>Camembert<br>Fruit                        | Potage freneuse<br>Poisson sauce aurore<br>Chou fleur sauté<br>Sémoule au lait                                   |
| <b>MARDI</b><br>6 janvier 2026<br><i>Ste Melaine</i>    | Betteraves vinaigrette<br>Boudin aux pommes<br>Purée de pommes de terre<br>Pont l'Evêque<br>Fruit                 | Soupe de potiron<br>Endives au jambon<br>Petits suisses fruités<br>Biscuit                                       |
| <b>MERCREDI</b><br>7 janvier 2026<br><i>St Raymond</i>  | Macédoine/surimi<br>Chou farci<br>Riz au beurre<br>Emmental<br>Fruit  | Soupe à l'oignon<br>Salade de bœuf<br>Fromage<br>Compote   |
| <b>JEUDI</b><br>8 janvier 2026<br><i>St Lucien</i>      | Céleri rémoulade<br>Tripes à la mode de Caen<br>Pommes vapeurs<br>St Nectaire<br>Pomme cuite                      | Potage poireaux pommes de terre<br>Flan légumes/jambon<br>Salade verte<br>Entremets vanille<br>Biscuit           |
| <b>VENDREDI</b><br>9 janvier 2026<br><i>Ste Alix</i>    | Pâté de foie/cornichons<br>Blanquette de poisson<br>Epinards crème/purée<br>St Paulin<br>Kiwis/mandarines émincés | Velouté de courgettes<br>Gratin campagnard<br>Crème de gruyère<br>Compote  |
| <b>SAMEDI</b><br>10 janvier 2026<br><i>St Guillaume</i> | Taboulé/tomates<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Petits pois à la française<br>Coulommiers<br>Fruit                   | Potage tomates printanier<br>Lasagnes à la bolognaise<br>Salade verte<br>Yaourt aromatisé                        |
| <b>DIMANCHE</b><br>11 janvier 2026<br><i>St Paulin</i>  | Salade mâche/œuf poché<br>Rôti de veau<br>Pommes duchesses/haricots<br>Reblochon<br>Pâtisserie                    | Bouillon de bœuf vermicelle<br>Jambonneau/cornichons<br>Purée de pommes de terre<br>Fromage<br>Abricots au sirop |

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.