

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
5 janvier 2026

St Edouard

Asperges vinaigrette
Sauté de dinde campagnard
Pâtes au beurre
Camembert
Fruit

Potage freneuse
Poisson sauce aurore
Chou fleur sauté
Semoule au lait

MARDI
6 janvier 2026

Ste Melaine

Betteraves vinaigrette
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque
Fruit

Soupe de potiron
Endives au jambon
Petits suisses fruités
Biscuit

MERCREDI
7 janvier 2026

St Raymond

Macédoine/surimi
Chou farci
Riz au beurre
Emmental
Fruit

Soupe à l'oignon
Salade de bœuf
Fromage
Compote

JEUDI
8 janvier 2026

St Lucien

Céleri rémoulade
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeurs
St Nectaire
Pomme cuite

Potage poireaux pommes de terre
Flan légumes/jambon
Salade verte
Entremets vanille
Biscuit

VENDREDI
9 janvier 2026

Ste Alix

Pâté de foie/cornichons
Blanquette de poisson
Epinards crème/purée
St Paulin
Kiwis/mandarines émincés

Velouté de courgettes
Gratin campagnard
Crème de gruyère
Compote

SAMEDI
10 janvier 2026

St Guillaume

Taboulé/tomates
Cuisse de poulet rôtie
Petits pois à la française
Coulommiers
Fruit

Potage tomates printanier
Lasagnes à la bolognaise
Salade verte
Yaourt aromatisé

DIMANCHE
11 janvier 2026

St Paulin

Salade mâche/œuf poché
Rôti de veau
Pommes duchesses/haricots
Reblochon
Pâtisserie

Bouillon de bœuf vermicelle
Jambonneau/cornichons
Purée de pommes de terre
Fromage
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.