

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 23 février 2026 <i>St Lazare</i>	Chou fleur vinaigrette Langue de bœuf s/piquante Pâtes au beurre Camembert Fruit	Potage freneuse Croque monsieur Salade verte Yaourt aux fruits
MARDI 24 février 2026 <i>St Modeste</i>	Salade d'endives/fromage Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Ananas au sirop	Soupe de potiron Gratin de la mer Julienne de légumes Semoule au lait
MERCREDI 25 février 2026 <i>St Roméo</i>	Pâté de foie/cornichons Cuisse de poulet rôtie Petits pois à la française Fromage de chèvre Fruit	Velouté de courgettes Salade de bœuf Entremets Biscuit
JEUDI 26 février 2026 <i>St Nestor</i>	Carottes râpées vinaigrette Chou farci Riz au beurre St Nectaire Cocktail de fruits	Potage Pâtes à la carbonara Crème de gruyère Poires au sirop
VENDREDI 27 février 2026 <i>Ste Honorine</i>	Poireau vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte St Paulin Salade d'agrumes	Soupe à l'oignon Œufs pochés vinaigrette Macédoine mayonnaise Liégeois Biscuit
SAMEDI 28 février 2026 <i>St Romain</i>	Salade pommes de terre/cervelas Rôti de dinde Purée/ratatouille Coulommiers Fruit	Potage tomates printanier Flan tomates/chèvre Salade verte Petit suisse aux fruits Compote
DIMANCHE 1 mars 2026 <i>St Aubin</i>	Pâté de campagne Blanquette de veau Pommes duchesse/champignons Reblochon Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Gratin légumes/jambon Fromage Riz au lait

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.