

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
2 mars 2026

St Charles

Asperges vinaigrette
Cassoulet
Tomme noire
Fruit

Potage de légumes
Galantine de volaille
Haricots verts persillés
Riz au lait caramel

MARDI
3 mars 2026

St Guénolé

Salade mâche/dès fromage
Sauté de dinde à la provençale
Printanière de légumes
Crème de gruyère
Pomme cuite

Potage cultivateur
Bouchée à la reine
Salade verte
Fromage
Compote

MERCREDI
4 mars 2026

St Casimir

Champignons à la grecque
Blanquette de poisson
Riz au beurre
Camembert
Fruit

Potage portugais
Omelette au fromage
Poêlée forestière
Yaourt aromatisé
Biscuit

JEUDI
5 mars 2026

St Olivia

Saucisson à l'ail
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeurs
Tomme blanche
Kiwis/mandarines émincés

Potage céleri
Endives au jambon
Yaourt
Cocktail de fruits

VENDREDI
6 mars 2026

Ste Colette

Salade coleslaw
Saumonette à la crème
Purée de pommes de terre
Livarot
Pomme cuite caramel

Soupe de potiron
Museau de porc vinaigrette
Salade composée
Semoule au caramel

SAMEDI
7 mars 2026

Ste Félicité

Salade de lentilles/lardons
Rôti de porc
Pâtes/haricots mélangés
Coulommiers
Fruit

Crème Dubarry
Hachis Parmentier
Salade verte
Entremets
Compote

DIMANCHE
8 mars 2026

St Jean

Rillettes/cornichons
Rôti de bœuf
Pommes paillassons/brocolis
Pont l'Evêque
Pâtisserie

Bouillon poule vermicelle
Flan provençal aux légumes
Salade de mâche
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.