

MENU

Déjeuner

Dîner

LUNDI 6 avril 2026 <i>St Marcellin</i>	Mâche/œuf poché/jambon Sauté de canard à l'orange Pommes sautées Brie Glace	Crème choisy Quiche Lorraine Salade verte Liégeois
MARDI 7 avril 2026 <i>St Jean Baptiste</i>	Chou fleur vinaigrette Langue de bœuf s/piquante Purée de pommes de terre Fromage de chèvre Fruit	Potage cultivateur Poisson sauce aurore Brocolis sautés Fromage blanc fruité Biscuit
MERCREDI 8 avril 2026 <i>Ste Julie</i>	Pâté de foie/cornichons Poule au pot Carottes/p. de terre/chou St Nectaire Abricots au sirop	Potage de légumes Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote
JEUDI 9 avril 2026 <i>St Gautier</i>	Céleri rémoulade Crépinette s/tomate Lentilles Camembert Fruit	Potage portugais Œufs durs Macédoine mayonnaise Yaourt aromatisé
VENDREDI 10 avril 2026 <i>St Fulbert</i>	Radis/beurre Saumonette à la crème Pommes vapeurs Tomme blanche Yaourt caramel	Velouté de courgettes Flan provençal aux légumes Salade verte Crème de gruyère Ananas au sirop
SAMEDI 11 avril 2026 <i>St Stanislas</i>	Betteraves/œufs Paupiette de dinde Riz/courgettes Livarot Kiwis/mandarines émincés	Soupe à l'oignon Salade de bœuf Fromage Semoule au caramel
DIMANCHE 12 avril 2026 <i>St Jules</i>	Rillettes/cornichons Sauté de veau Pâtes/champignons Pont l'Evêque Pâtisserie	Potage de légumes Croque monsieur Salade verte 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.