

# MENU

## Déjeuner

## Dîner

<b>LUNDI</b> 13 avril 2026  <i>Ste Ida</i>	Sardines à l'huile Rôti de porc aux pruneaux Pommes vapeurs/choux Bruxelles Camembert Salade d'agrumes	Potage freneuse Poisson pané Haricots verts persillés Yaourt aux fruits Biscuit
<b>MARDI</b> 14 avril 2026  <i>St Maxime</i>	Poireau vinaigrette Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Fruit	Potage de légumes Jambon blanc Gratin de p. de terre/bettes Liégeois
<b>MERCREDI</b> 15 avril 2026  <i>St Paterne</i>	Salade artichauts printanier Chou farci Riz au beurre Livarot Fruit	Potage tomates printanier Omelette au fromage Poêlée forestière Petit suisse aux fruits Compote
<b>JEUDI</b> 16 avril 2026  <i>St Benoît Joseph</i>	Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon Pâtes au beurre St Nectaire Pomme cuite	Velouté de courgettes Bouchée à la reine Salade verte Crème de gruyère Compote
<b>VENDREDI</b> 17 avril 2026  <i>St Anicet</i>	Salade coleslaw Paupiette saumon crème oseille Pommes vapeurs/épinards St Paulin Pêches au sirop	Potage crécy Chipolatas grillées Purée de crécy Entremets
<b>SAMEDI</b> 18 avril 2026  <i>St Parfait</i>	Taboulé/tomates Cuisse de poulet rôtie Petits pois à la française Coulommiers Poires au sirop	Potage de légumes Raviolis gratinés Fromage Crème dessert
<b>DIMANCHE</b> 19 avril 2026  <i>Ste Emma</i>	Pâté de lapin Rôti de veau Frites Pont l'Evêque Pâtisserie	Velouté de champignons Flan aux oignons Salade verte Fromage Salade de fruits

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.