

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 20 avril 2026 <i>Ste Odette</i>	Betteraves échalotes Petit salé Lentilles aux oignons Camembert Salade d'agrumes	Crème choisy Jambonneau Chou fleur/p. de terre gratinés Petit suisse aux fruits Compote
MARDI 21 avril 2026 <i>St Anselme</i>	Terrine de légumes mayonnaise Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Fromage de chèvre Fruit	Soupe de potiron Œufs pochés vinaigrette Salade haricots verts Riz au lait Abricots au sirop
MERCREDI 22 avril 2026 <i>St Alexandre</i>	Concombre à la crème Couscous Livarot Cocktail de fruits	Potage de légumes Gratin de la mer Purée de pommes de terre Entremets
JEUDI 23 avril 2026 <i>St Georges</i>	Paté de campagne Sauté de porc au caramel Pâtes au beurre Coulommiers Fruit	Velouté de courgettes Pané fromager Poêlée campagnarde Fromage Compote
VENDREDI 24 avril 2026 <i>St Fidèle</i>	Carottes râpées vinaigrette Poisson sauce curry Riz/petits légumes Tomme blanche Litchis au sirop	Crème Dubarry Hachis Parmentier Camembert Kiwis/mandarines émincés
SAMEDI 25 avril 2026 <i>St Marc</i>	Salade artichauts printanier Escalope de volaille s/crème Pâtes/champignons St Nectaire Crème renversée caramel	Potage st germain Museau de porc vinaigrette Salade composée Yaourt aux fruits
DIMANCHE 26 avril 2026 <i>Ste Alida</i>	Œufs durs/asperges Rôti de bœuf Pommes galettes/haricots verts Brie Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Flan aux légumes/jambon 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.