

MENU

Déjeuner

Dîner

LUNDI 4 mai 2026 <i>St Sylvain</i>	Poireau vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre Camembert Fruit	Potage portugais Bouchée au jambon Salade verte Crème de gruyère Ananas au sirop
MARDI 5 mai 2026 <i>Ste Judith</i>	Salade de tomates/échalotes Saucisse grillée Haricots blancs/carottes Tomme blanche Salade d'agrumes	Velouté de courgettes Gratin de la mer Julienne de légumes Yaourt aromatisé Gâteau
MERCREDI 6 mai 2026 <i>Ste Prudence</i>	Sardines à l'huile Hachis Parmentier Salade verte Fromage de chèvre Fruit	Potage tomates printanier Omelette aux lardons Ratatouille niçoise Riz au lait
JEUDI 7 mai 2026 <i>Ste Gisèle</i>	Carottes râpées vinaigrette Bœuf en daube Chou braisé/pommes vapeurs Tomme blanche Pomme cuite	Crème Dubarry Andouille/salami/saucisson Salade composée Fromage Cocktail de fruits
VENDREDI 8 mai 2026 <i>St Désiré</i> Victoire 1945	Asperges/concombre/tomates Moules à la crème Frites Pont l'Evêque Pâtisserie	Potage crécy Jambon Gratin de chou fleur Yaourt aux fruits Gâteau
SAMEDI 9 mai 2026 <i>Ste Louise</i>	Betteraves vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Salsifis/pommes vapeurs Camembert Fruit	Crème choisy Lasagnes à la bolognaise Salade verte Entremets
DIMANCHE 10 mai 2026 <i>Ste Solange</i>	Pâté de campagne Canette rôtie Pommes noisettes/haricots verts Livarot Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche Lorraine 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.