

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 1 juin 2026 <i>St Justin</i>	Concombre à la crème Langue de bœuf sauce piquante Pâtes/salsifis Camembert Fruit	Potage freneuse Parmentier de poisson Salade verte Petit suisse aux fruits Compote
MARDI 2 juin 2026 <i>Ste Blandine</i>	Terrine de légumes mayonnaise Petit salé Lentilles Tomme noire Kiwis/mandarines émincés	Potage de légumes Croque monsieur Salade de mâche Yaourt
MERCREDI 3 juin 2026 <i>St Kévin</i>	Tomates mimosa Rôti de dindonneau Printanière de légumes Emmental Pâtisserie	Velouté de courgettes Salade piémontaise Fromage Coupelle de fruits
JEUDI 4 juin 2026 <i>St Clothilde</i>	Asperges vinaigrette Bœuf en daube Chou braisé/pommes vapeurs St Nectaire Fruit	Potage poireau pommes de terre Andouille/salami/saucisson Salade haricots verts Semoule au caramel
VENDREDI 5 juin 2026 <i>St Igor</i>	Céleri rémoulade Poisson dugléré Riz/petits légumes St Paulin Fruit	Soupe à l'oignon Pâtes à la carbonara Crème de gruyère Crème dessert
SAMEDI 6 juin 2026 <i>St Norbert</i>	Betteraves vinaigrette Boudin grillé Purée de pommes de terre Coulommiers Salade d'agrumes	Potage tomates printanier Œufs pochés vinaigrette Salade composée Yaourt aromatisé Biscuit
DIMANCHE 7 juin 2026 <i>St Gilbert</i>	Pâté de lapin Poulet rôti Frites Livarot Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Flan tomate/chèvre Salade verte Fromage Crème renversée

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.