

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 8 juin 2026 <i>St Médard</i>	Melon Saucisse grillée Haricots blancs/tomate Pont l'Evêque Glace	Potage du jardin Jambonneau cornichons Salade de chou fleur Riz au lait
MARDI 9 juin 2026 <i>Ste Diane</i>	Salade mâche/dès de fromage Sauté de dinde à la provençale Pommes persillées Tomme noire Poires au sirop	Potage poireaux pommes de terre Gratin de la mer Riz aux légumes Yaourt aromatisé
MERCREDI 10 juin 2026 <i>St Landry</i>	Salade tomates/échalotes Andouillette sauce moutarde Frites Fromage de chèvre Fruit	Soupe à l'oignon Bouchée à la reine Salade verte Petit suisse aux fruits Compote
JEUDI 11 juin 2026 <i>St Barnabé</i>	Pâté de campagne Rôti de porc Purée/brocolis Camembert Kiwis/mandarines émincés	Velouté de courgettes Omelette au fromage Pâtes au beurre Crème dessert
VENDREDI 12 juin 2026 <i>St Guy</i>	Salade coleslaw Poisson sauce curry Riz au beurre St Nectaire Fruit	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Salade composée Crème de gruyère Compote
SAMEDI 13 juin 2026 <i>St Antoine</i>	Radis beurre Hachis Parmentier Salade verte Pont l'Evêque Fruit	Potage freneuse Tarte aux poireaux St Paulin Flan vanille caramel
DIMANCHE 14 juin 2026 <i>St Elisée</i>	Terrine de poisson mayonnaise Rosbeef sauce bordelaise Pommes rissolées Emmental Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Salade niçoise Fromage Cockail 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, Sulfités, Lupin, Mollusques.