

MENU

Déjeuner

Dîner

LUNDI 15 juin 2026 <i>Ste Germaine</i>	Champignons à la grecque Crêpinette s/tomate Lentilles Crème de gruyère Fruit	Potage cultivateur Gratin de légumes/jambon Yaourt aux fruits Biscuit
MARDI 16 juin 2026 <i>St J.F. Régis</i>	Maquereau à la moutarde Rôti de dindonneau Pâtes/salsifis Pont l'Evêque Salade d'agrumes	Potage portugais Flan tomates/champignons/olives Salade verte Petit suisse aux fruits Compote
MERCREDI 17 juin 2026 <i>St Hervé</i>	Carottes râpées vinaigrette Chou farci Purée de pommes de terre Brie Abricots au sirop	Potage du jardin Terrine océane mayonnaise Salade composée Fromage Riz au lait/caramel
JEUDI 18 juin 2026 <i>St Léonce</i>	Salade melon/pastèque Blanquette de veau Riz/champignons Camembert Glace	Potage st germain Quiche Lorraine Salade verte St Paulin Compote
VENDREDI 19 juin 2026 <i>St Romuald</i>	Concombre Saumonette à la crème Pommes de terre au beurre Tomme blanche Fruit	Soupe à l'oignon Jambon blanc Macédoine à la mayonnaise Semoule au caramel
SAMEDI 20 juin 2026 <i>St Silvère</i>	Asperges vinaigrette Paleron s/charcutière Salsifis/purée Tomme blanche Fruit	Potage crécy Lasagnes à la bolognaise Fromage Compote
DIMANCHE 21 juin 2026 ETE <i>St Rodolphe</i> FETE DES PERES	Tomates à la niçoise Canette rôtie P. dauphines/haricots Livarot Pâtisserie	Potage tomates printanier Pâté en croûte Salade verte Fromage Compote

Ce Menu est   ations 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.