

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 17 août 2026 <i>St Hyacinthe</i>	Asperges vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit	Velouté de champignons Gratin de légumes/jambon Yaourt Fruits au sirop
MARDI 18 août 2026 <i>Ste Hélène</i>	Champignons à la grecque Crêpinette sauce tomate Petits pois à la française Fromage Fruit	Potage du jardin Œufs durs vinaigrette Salade de chou fleur Semoule au caramel
MERCREDI 19 août 2026 <i>St Jean Eudes</i>	Melon Sauté de dinde campagnard Pâtes/courgettes Fromage Fruit	Velouté de courgettes Terrine au thon/mayonnaise Salade verte Yaourt Gâteaux
JEUDI 20 août 2026 <i>St Bernard</i>	Saucisson à l'ail Bœuf en daube Pommes vapeurs/carottes Fromage Fruit	Potage tomates printanier Croque monsieur Salade verte Fromage Compote
VENDREDI 21 août 2026 <i>St Christophe</i>	Céleri rémoulade Saumonette à la crème Riz/petits légumes Fromage Glace	Potage de légumes Pâté en croûte Salade de pâtes Fromage Fruits au sirop
SAMEDI 22 août 2026 <i>St Fabrice</i>	Tomates vinaigrette Boudin grillé Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Potage st germain Salade de bœuf garnie Petit suisse aux fruits Compote
DIMANCHE 23 août 2026 <i>Ste Rose</i>	Macédoine/surimi Rôti de veau sauce forestière Pommes sautées Fromage Pâtisserie	Bouillon de bœuf vermicelle Tarte aux poireaux Salade verte Fromage Fruit

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.