

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 24 août 2026 <i>St Barthelemy</i>	Pâté de campagne Chou farci Riz au beurre Fromage Fruit	Potage du jardin Filet de hocky sauce citron Brocolis sautés Fromage Dessert
MARDI 25 août 2026 <i>St Louis</i>	Melon Rognons Pâtes au beurre Fromage Dessert	Potage tomates printanier Salade piémontaise Fromage Compote
MERCREDI 26 août 2026 <i>Ste Natacha</i>	Salade lentilles/cervelas Poulet basquaise Ratatouille/semoule Fromage Fruit	Potage de légumes Omelette aux lardons Haricots verts persillés Yaourt Gateaux
JEUDI 27 août 2026 <i>Ste Monique</i>	Salade riz à la niçoise Bœuf bourguignon Printanière de légumes Fromage Fruit	Velouté de courgettes Flan tomates/chèvre Salade verte Dessert
VENDREDI 28 août 2026 <i>St Augustin</i>	Carottes râpées vinaigrette Moules à la crème Frites Fromage Fruit	Potage freneuse Jambon blanc Salade composée Fromage Salade de fruits
SAMEDI 29 août 2026 <i>Ste Sabine</i>	Chou fleur vinaigrette Andouillette sauce moutarde Purée st germain Fromage Fruit	Potage st germain Flan aux oignons Salade verte Dessert
DIMANCHE 30 août 2026 <i>St Fiacre</i>	Pâté de foie/cornichons Rôti de bœuf froid Pommes rissolées/champignons Fromage Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Rôti de dindonneau froid Salade de pâtes 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.