

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI 31 août 2026 <i>St Aristide</i>	Betteraves vinaigrette Langue de bœuf s/piquante Salsifis/purée fromage Fruit	Potage de légumes Gratin de la mer Riz Crème renversée
MARDI 1 septembre 2026 <i>St Gilles</i>	Salade melon/pastèque Sauté de veau/carottes Pâtes au beurre Fromage Fruit	Potage tomates printanier Œufs pochés vinaigrette Salade de chou fleur Semoule au lait Biscuit
MERCREDI 2 septembre 2026 <i>Ste Ingrid</i>	Concombre vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Poire cuite au vin/cannelle	Potage crécy Bouchée à la reine Champignons persillés Yaourt
JEUDI 3 septembre 2026 <i>St Grégoire</i>	Céleri rémoulade Rôti de porc Flageolets à la bretonne Fromage Fruit	Velouté de courgettes Gratin de légumes/jambon Salade verte Fromage Fruits au sirop
VENDREDI 4 septembre 2026 <i>Ste Rosalie</i>	Saucisse à l'ail/andouille Poisson à la normande Pommes de terre au beurre Fromage Fruit	Potage du jardin Pâtes à la bolognaise Fromage Compote
SAMEDI 5 septembre 2026 <i>Ste Raïssa</i>	Tomates/thon Chipolatas/merguez Riz/courgettes Fromage Glace	Potage freneuse Quiche Lorraine Salade verte Entremets
DIMANCHE 6 septembre 2026 <i>St Bertrand</i>	Pâté de lapin Cuisse de poulet rôtie Pommes paillassons Fromage Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Pâté de tête/cornichons Salade composée Fromage Fruits au sirop

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.