

# M E N U

## Déjeuner

## Dîner

**LUNDI**  
28 septembre 2026  
*St Venceslas*

Betteraves vinaigrette  
Petit salé  
Lentilles  
Fromage  
Fruit

Crème choisy  
Terrine de thon mayonnaise  
Salade composée  
Semoule au caramel

**MARDI**  
29 septembre 2026  
*St Michel*

Salade melon/pastèque  
Tripes à la mode de Caen  
Pommes persillées  
Fromage  
Glace

Soupe de potiron  
Omelette aux fines herbes  
Poêlée forestière  
Yaourt  
Biscuit

**MERCREDI**  
30 septembre 2026  
*St Jérôme*

Taboulé/tomates  
Sauté d'agneau  
Printanière de légumes  
Fromage  
Fruit

Potage de légumes  
Pané fromager  
Endives braisées  
Petit suisse aux fruitss  
Compote

**JEUDI**  
1 octobre 2026  
*Ste Thérèse*

Saucisson à l'ail  
Sauté de porc au cidre  
Pâtes/salsifis  
Fromage  
Fruit cuit

Velouté de courgettes  
Croque monsieur  
Salade verte  
Crème dessert

**VENDREDI**  
2 octobre 2026  
*St Léger*

Concombre/œuf dur/tomates  
Saumonette à la crème  
Riz/petits légumes  
Fromage  
Kiwis/mandarines émincés

Crème Dubarry  
Pâtes à la bolognaise  
Crème de gruyère  
Cocktail de fruits

**SAMEDI**  
3 octobre 2026  
*St Gérard*

Salade de p. de terre/cervelas  
Paupiette de veau rôtie  
Petits pois à la française  
Fromage  
Fruit

Soupe à l'oignon  
Galantine de volaille  
Purée de pommes de terre  
Liégeois

**DIMANCHE**  
4 octobre 2026  
*St François*

Pâté de foie/cornichons  
Rôti de bœuf  
Frites  
Fromage  
Pâtisserie

Bouillon boeuf vermicelle  
Flan provençal aux légumes  
Salade verte  
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.