MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 26 octobre 2026 *St Dimitri*	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau rôtie Flageolets à la bretonne Fromage Fruits au sirop	Potage au céleri Poisson pané/citron Purée de carottes Liégeois
MARDI 27 octobre 2026 *Ste Emeline*	Céleri rémoulade Chou farci Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Potage poireaux/p. de terre Bouchée à la reine Champignons sautés Crème dessert
MERCREDI 28 octobre 2026 *St Simon*	Salade d'endives fromage Langue de bœuf s/piquante Riz au beurre Camembert Fruit	Potage crécy Tortillas de pommes de terre Salade verte Yaourt aux fruits
JEUDI 29 octobre 2026 *St Narcisse*	Carottes râpées vinaigrette Bœuf Bourguignon Pâtes au beurre Fromage Fruit	Potage freneuse Andouille/salami/saucisson Salade haricots verts Riz au lait caramel Compote
VENDREDI 30 octobre 2026 *Ste Bienvenue*	Pâté de lapin Saumonette à la crème Pommes persillées Fromage Pruneaux à l'orange	Soupe de potiron Flan tomates/chèvre Salade verte Crème dessert
SAMEDI 31 octobre 2026 *St Quentin*	Concombre vinaigrette Sauté de porc à l'ananas Chou braisé/pommes vapeurs Fromage Ile flottante	Potage de légumes Jambon sauce au cidre Pâtes au beurre Entremets
DIMANCHE 1 novembre 2026 *St Harold* ***TOUSSAINT***	Œuf dur/asperges Pintade P. dauphines/poêlée légumes Fromage Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruits au sirop

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

<u>Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants</u> :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.