MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 2 novembre 2026 *Ste Victorine*	Poireau vinaigrette Choucroute Pommes vapeurs Fromage Fruit	Potage de légumes Parmentier de poisson Salade de mâche Yaourt
MARDI 3 novembre 2026 *St Hubert*	Pâté de foie/cornichons Paupiette de dinde Petits pois/carottes Fromage Fruit	Potage cultivateur Raviolis gratinés Salade verte Crème dessert
MERCREDI 4 novembre 2026 *St Charles*	Salade artichauts printanier Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Fromage Kiwis/mandarines émincés	Potage saint germain Pané fromager Haricots verts persillés Liégeois Biscuit
JEUDI 5 novembre 2026 *Ste Sylvie*	Salade coleslaw Poulet basquaise Ratatouille/semoule Fromage Pâtisserie	Potage au céleri Gratin campagnard Fromage Compote
VENDREDI 6 novembre 2026 *St Léonard*	Taboulé/tomates Filet de poisson sauce crème Riz/épinards Fromage Pomme cuite/caramel	Soupe à l'oignon Œufs pochés vinaigrette Salade d'endives Semoule au lait
SAMEDI 7 novembre 2026 *Ste Carine*	Betteraves vinaigrette Petit salé Lentilles Fromage Fruit	Crème Dubarry Tomate farcie Purée de pommes de terre Crème dessert
DIMANCHE 8 novembre 2026 *St Geoffroy*	Saucisson à l'ail Rosbeef sauce bordelaise Frites Fromage Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Flan légumes/jambon Salade verte Fromage Cocktail de fruits

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.