

MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 29 juillet 2024 <i>Ste Marthe</i>	Salade melon/pastèque Langue de bœuf s/piquante Pâtes au beurre Coulommiers Fruit	Potage de légumes Flan tomates/chèvre Salade verte Flan vanille caramel
MARDI 30 juillet 2024 <i>Ste Juliette</i>	Concombre/œuf dur/tomates Boudin grillé Purée de pommes de terre Camembert Poires au sirop	Velouté de courgettes Petit salé froid Salade de chou fleur Semoule au lait
MERCREDI 31 juillet 2024 <i>St Ignace</i>	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet rôtie Printanière de légumes Brie Fruit	Potage tomates printanier Timbale de la mer Riz Yaourt aromatisé
JEUDI 1 août 2024 <i>St Alphonse</i>	Carottes râpées citron Sauté de porc provençal Purée/brocolis Reblochon Glace chocolat liégeois	Potage portugais Andouille/salami/saucisson Salade composée Fromage Compote
VENDREDI 2 août 2024 <i>St Julien</i>	Pâté de campagne Poisson sauce curry Pommes de terre Fromage de chèvre Fruit	Potage st germain Croissant au jambon Salade verte Cocktail de fruits
SAMEDI 3 août 2024 <i>Ste Lydie</i>	Betteraves échalotes Crépinette sauce tomate Haricots blancs Camembert Salade d'agrumes	Potage st germain Omelette aux lardons Champignons persillés Riz au lait
DIMANCHE 4 août 2024 <i>St Jean Marie</i>	Terrine de poisson mayonnaise Rôti de veau sauce forestière Pommes sautées Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon de boeuf vermicelle Jambonneau cornichons Salade composée Fromage Fruit

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.