

MENU

Déjeuner

Dîner

LUNDI
2 septembre 2024

Ste Ingrid

Betteraves vinaigrette
Langue de bœuf s/piquante
Purée de céleri
Camembert
Fruit

Potage de légumes
Timbale de la mer
Riz
Crème renversée caramel

MARDI
3 septembre 2024

St Grégoire

Melon
Escalope de volaille s/crème
Pâtes au beurre
Crème de gruyère
Fruit

Potage tomates printanier
Pâté en croûte
Salade de chou fleur
Semoule au lait
Biscuit

MERCREDI
4 septembre 2024

Ste Rosalie

Concombre vinaigrette
Hachis Parmentier
Salade verte
Brie
Poire cuite

Potage poireaux pommes de terre
Omelette aux lardons
Poêlée forestière p. de terre
Fromage blanc fruité

JEUDI
5 septembre 2024

Ste Raïssa

Asperges vinaigrette
Rôti de porc
Haricots blancs s/tomate
Fromage de chèvre
Fruit

Potage crécy
Crêpe au jambon
Champignons persillés
Yaourt aux fruits mixés

VENDREDI
6 septembre 2024

St Bertrand

Pâté de foie/cornichons
Saumonette à la crème
Pommes de terre au beurre
Coulommiers
Fruit

Potage portugais
Pâtes à la bolognaise
Fromage
Compote

SAMEDI
7 septembre 2024

Ste Reine

Tomates au thon
Chipolatas/merguez
Ratatouille/semoule
Fromage
Pêche Melba

Potage freneuse
Quiche Lorraine
Salade verte
Entremets

DIMANCHE
8 septembre 2024

St Adrien

Pâté de campagne
Cuisse de poulet rôtie
Pommes paillassons
Pont l'Evêque
Pâtisserie

Bouillon de boeuf vermicelle
Pâté de tête/cornichons
Salade composée
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.