

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 21 octobre 2024  <i>Ste Céline</i>	Poireau vinaigrette Rognons Salsifis/purée Camembert Fruit	Velouté de courgettes Timbale de la mer Brocolis sautés Yaourt aux fruits Biscuit
<b>MARDI</b> 22 octobre 2024  <i>Ste Elodie</i>	Concombre vinaigrette Saucisse grillée Lentilles Coulommiers Pomme cuite	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte Ananas au sirop
<b>MERCREDI</b> 23 octobre 2024  <i>St Jean</i>	Taboulé/tomates Sauté d'agneau Pommes vapeurs/haricots verts Tomme blanche Fruit	Crème choisy Petit salé Purée de céleri Crème dessert
<b>JEUDI</b> 24 octobre 2024  <i>St Florentin</i>	Céleri rémoulade Escalope volaille s/crème Riz/champignons St Nectaire Fruit	Crème Dubarry Pâtes à la bolognaise Fromage Cocktail de fruits
<b>VENDREDI</b> 25 octobre 2024  <i>St Enguerran</i>	Salade mâche/dès fromage Poisson s/aurora Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Crème renversée	Potage crécy Œufs durs Macédoine mayonnaise Fromage blanc gelée de fruits Biscuit
<b>SAMEDI</b> 26 octobre 2024  <i>St Dimitri</i>	Carottes/choux Rôti de porc Pâtes au beurre Camembert Fruit	Potage poireau pommes de terre Friand à la viande Endives béchamel Liégeois
<b>DIMANCHE</b> 27 octobre 2024  <i>Ste Emeline</i>	Pâté de campagne Rosbeef s/bordelaise Pommes sautées Livarot Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Galantine de volaille Chou fleur sauté 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, Sulfités, Lupin, Mollusques.