

MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 4 novembre 2024 <i>St Charles</i>	Salade endives/fromage Choucroute Pommes vapeurs St Nectaire Fruit	Potage de légumes Timbale de la mer Riz au beurre Yaourt aromatisé
MARDI 5 novembre 2024 <i>Ste Sylvie</i>	Pâté de foie cornichons Paupiette de dinde Printanière de légumes Fromage Fruit	Potage cultivateur Croque monsieur Salade verte Crème dessert
MERCREDI 6 novembre 2024 <i>St Léonard</i>	Concombre vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Camembert Salade de fruits	Potage st germain Pané fromager Haricots persillés Mousse au café Biscuit
JEUDI 7 novembre 2024 <i>Ste Carine</i>	Saucisson à l'ail Sauté d'agneau Ratatouille/semoule Tomme blanche Fruit	Potage céleri Omelette au fromage Poêlée forestière/pommes de terre Petits suisses fruités
VENDREDI 8 novembre 2024 <i>St Geoffroy</i>	Salade coleslaw Moules à la crème Frites Livarot Cocktail de fruits	Potage portugais Galantine de volaille Macédoine à la mayonnaise Fromage Compote de fruits
SAMEDI 9 novembre 2024 <i>St Théodore</i>	Betteraves/tomates Petit salé Lentilles Camembert Kiwis/mandarines émincés	Cème Dubarry Tomate farcie Purée de pommes de terre Crème dessert
DIMANCHE 10 novembre 2024 <i>St Léon</i>	Terrine de légumes mayonnaise Poulet rôti Pâtes/champignons Pont l'Evêque Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Crêpe au jambon Salade verte Fromage Ananas au sirop

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.